Vollständiger Unterricht

in der

Erziehung und Behandlung

der Obstbäume

vom ersten Keime an

bis zu ihrer gänzlichen Vollendung

Zweiter Theil

welcher die Anweisung zum wirthschaftlichen Gebrauche des Obstes enthält.

von

Johann Christian Gotthard

der W. W. Dr. und d. R. R. Dd. der Privat- und Staatsökonomie auf der Königl. Preuss. Universität zu Erfurt Professor, der Königl. Commerzdeputation daselbst, und mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften Mitgliede.

Erfurt

bey Beyer und Maring

1805.

(Preis 12 gr.)

Anweisung
zum
wirthschaftlichen Gebrauche
des Obstes
in
großen und kleinen
Haushaltungen

---

von

Johann Christian Gotthard

der W. W. Dr. und d. R. R. Dd. der Privat- und Staatsökonomie auf der Königl. Preuss. Universität zu Erfurt Professor, der Königl. Commerzdeputation daselbst, und mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften Mitgliede.

Erfurt
bei Beyer und Maring
1805.
(Preis 12 gr.)

Allen
wirthschaftlichen Schönen
aus reiner Achtung
gewidmet

Von dem Verfasser.

Vorbericht

Die mannichfaltige Benutzung des Obstes in großen und kleinen Haushaltungen, ist ein zu wichtiger Gegenstand, als daß er nicht die Aufmerksamkeit des Oekonomen verdienen sollte. Nicht jede Obstart läßt sich so lange aufbewahren, als man wünscht, und nicht jede behagt Jedem, in ihrer natürlichen Form. Unser verzärtelte Geschmack verlangt Abwechselung und Incitamente zum Genuß. Ich wünsche und hoffe, daß dieses Werkchen als zweiter Theil meines vollständigen Unterrichts in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume etwas dazu beitragen wird, einem und zwar vorzüglich dem schönen Theile des Publicums die Mittel in die Hände zu liefern, die verschiedenen Obst- und Baumfruchtarten so um-

formen zu lernen, daß sie die mannichfaltigen, wenn auch blos künstlichen und eingebildeten, — Genußbedürfnisse befriedigen können. Dasjenige, was eigentlich zur Kochkunst und Zuckerbäckerei im strengsten Sinne dieser Wörter gehört, habe ich weggelassen, und nur das vorgelegt, was entweder für sich allein zur Speise und zum Getränke dient, oder zur Veredlung und Erhöhung anderer Speißen angewendet werden kann, und daher einer braven und vernünftigen Hausmutter willkommen seyn muß. Ich wünsche nur, daß das Ziel, das ich mir vorgesteckt habe, vollkommen erreicht werde.

Erfurt zur Leipziger Michaelimesse
1804.

Gotthard.

Inhalts-

Inhaltsanzeige.

Unterricht in der Obstbaumzucht.

Zweiter Theil.

Einleitung. Seite 1.

Erster Abschnitt.

Die Verwendung des Obstes zu Trink- und genießbaren Flüssigkeiten.

Erstes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Weine oder Cyder. S. 3.

Hierzu braucht man vorzüglich

a. einige Aepfel,

b. — Birnen und

c. — Johannisbeersorten; also

a. Von der Bereitung und Gewinnung des Aepfelweins.

Aepfel, die hier vorzüglich angewendet werden können, sind

a.

a. der edle Winterborsdorfer. S. 5.
b. der englische Goldpeping oder englische Goldapfel. ebend.
c. verschiedene Arten von Reinetten. S. 6.
d. der braue Maatapfel.
e. der leichte Maatapfel.
f. der süße Maatapfel.
g. der weiße Maatapfel. ebend.
h. der weiße Paradiesapfel. S. 7.
i. der Champagner Weinapfel.
k. der Pfund oder weiße Tellerapfel
l. der Edelkönig. edd.
m. der rothe Stett. od. Rostocker.
n. der gelbe Herbststettiner.
o. der kleine Cyderapfel. S. 8.

Die Wein- oder Cyderbereitung aus Aepfeln besteht nun
1. in der Vorarbeit
2. in dem Gährungsgeschäfte
3. in der Behandlung und Aufbewahrung des Weins.

1. die Vorarbeit.
Diese bestehet
a. im Zerkleinern, Zerquetschen oder Zermahlen der Aepfel. S. 11.
b. in dem Keltern der zerquetschten Masse oder dem Auspressen des Saftes aus denselben. S. 24.

Das Gährungsgeschäfte besteht

in den Anstellen der erhaltenen Flüssigkeit zur Weingährung S. 27.

Die Aufbewahrung und Behandlung des Cyders. S. 31.

Hier kömmt nun vor

a. das Aufbrennen der Fässer. S. 32.

b. Das Mischen mehrerer Cydersorten un-untereinander. ebend.

c. Das Vermengen ganz verschiedener Baumfrüchte untereinander. S. 34.

Hierzu dienen nun vorzüglich

die Speierlinge, und die Schlehen S. 35.

a. Das Vermischen des Cyders mit Franzbranntewein oder auch blos mit sogenanntem rheinischen Branntewein. S. 37.

b. Die Bereitung und Gewinnung des Birnweins. S. 39.

Hierzu sind nun folgende Birnsorten vorzüglich zu empfehlen:

1. die deutsche Weinbirn. ebend.

2. die Winterweinbirn.
3. die französische Weinbirn.
4. die Champagner Weinb. S. 40.

c. Von der Bereitung und Gewinnung des Johannisbeerweins. S. 42.

Hier schließt sich an

Die Bereitung des Hollunderbeerweins S. 45.

Zwei-

Zweytes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Essig. S. 47.

Man bereitet den Obstessig
theils aus Aepfeln und
theils Birnen. S. 48.

Drittes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Brannteweiu. S. 58.

Man bereitet Branntewein sowohl
a. aus Aepfeln und Birnen. S. 59.
als auch
b. aus Zwetschen und S. 60.
c. aus Kirschen. S. 61.

Zweiter Abschnitt.

Die Verwendung des Obstes zu Muß, Eingemachten und verschiedenen genießbaren Säften.

Erstes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Muß. S. 66.

Hierzu braucht man
a. einen eingemauerten Kessel. ebend.
b. Ein Rührscheit, Spatel oder großen Rührlöffel. ebend.
c. Ein Sieb, und zwar am besten von Drath. S. 67.
d. Fässerchen oder Töpfe. ebend.

Uebrigens bereitet man Muß
a. aus Birnen. ebend.

b.

b. aus Zwetschen. S. 69.
c. aus Kirschen. S. 70.

Zweites Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Eingemachten.

Hier kömmt in Betrachtung
a. das Einmachen der Aepfel. S. 74.
b. das Einmachen der Birnen. S. 77.
Man macht letztere überdies auch noch ein
mit Senf. S. 79.
mit Brannteweín. S. 80.
c. Das Einmachen der Quitten, und zwar
mit Zucker S. 82.
mit Honig. S. 83.
mit Essig. ebend.
das trockne Einmachen derselben. S. 84.
d. Das Einmachen der Mispeln. S. 85.
e. Das Einmachen der Pfirschen, und zwar
der unreifen. S. 86.
der reifen und zwar S. 87.
mit Zucker. S. 88.
mit Branntewein. ebend.
trocken. S. 90.
f. Das Einmachen der Aprikosen und zwar
naß. ebend.
trocken. S. 92.
g. Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen, und zwar
der unreifen S. 95.
der reifen und zwar S. 97.
mit Zucker. ebend.

mit

mit Honig. S. 99
mit Wein. S. 101.
mit Essig. ebend.
mit Brannteweín. S. 102.
h. Das Einmachen der Kirschen, und zwar
mit Zucker. S. 104.
mit Essig. S. 108
trocken. S. 110.
i. Das Einmachen der Welschen Nüsse und zwar
mit Zucker. S. 111.
mit Honig. S. 115.
mit Essig. ebend.
mit Brannteweín. S. 117.
k. Das Einmachen der Kastanien. S. 118.
l. Das Einmachen der Mandeln, und zwar
mit Zucker. S. 119.
mit Brannteweín. S. 121.
m. Das Einmachen der Maulbeeren und zwar
mit Zucker. S. 122.
mit Essig. S. 123.
trocken. ebend.
n. Das Einmachen der Johannisbeeren, und zwar
sie roh aufzubewahren. S. 124.
mit Zucker. S. 125.
o. Das Einmachen der Stachelbeeren, und zwar
naß. S. 126.
trocken. S. 130.

p.

p. Das Einmachen der Himbeeren. ebend.
q. Das Einmachen der Weinbeeren, S. 133.
und zwar
sie roh aufzubewahren. S. 134.
sie unreif einzumachen. S. 136.
sie reif einzumachen. S. 139.
r. Das Einmachen der Hagebutten. S. 140.

Drittes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zur Bereitung verschiedener genießbarer Säfte.
Hierher gehört nun
1. Die Bereitung des Aepfelsyrups. S. 143.
2. Die Bereitung des Birnsyrups. S. 145.
3. Die Bereitung des Quittensyrups. S. 146.
4. Die Bereitung des Aprikosensyrups. S. 147.
5. Die Bereitung des Kirschsyrups. S. 148.
6. Die Bereitung des Kirschsaftes. S. 149.
7. Die Bereitung des Kirschwassers. S. 150.
8. Die Bereitung des Maulbeerensyrups, und zwar S. 151.
a. ohne Zucker. S. 152.
b. mit Zucker. ebend.
9. Die Bereitung d. Johannisbeerensyrups 153.
10. Die Bereitung des Johannisbeeren Gelees, und zwar S. 155.
a. mit Feuer. S. 156.
b. ohne Feuer. S. 157.
11. Die Bereitung des Johannisbeeren Juleps. ebend.

12.

12. Die Bereitung des Johannisbeerenwassers. S. 158.
Wohin denn auch noch gehört,
Die Bereitung eines Wassers von schwarzen Johannisbeeren. S. 159.
13. Die Bereitung des Stachelbeerenwassers. S. 160.
14. Die Bereitung des Himbeersaftes, S. 161.
so wie
Des sogenannten Himbeerenwassers. ebend.
15. Die Bereit. d. Himbeeren Gelee's. S. 162.
16. Die Bereitung des Himbeerweins. S. 165.
17. Die Bereitung des Himbeerenessigs. S. 166.
und zwar
a. ohne Zucker. ebend.
b. mit Zucker. S. 167.
18. Die Bereitung d. Weinbeerensyrups. ebend.
Hierzu gehört noch
Gallerte od. Gelee von unreifen Weinbeeren. S. 168.
Gallerte von reifen Weintrauben. S. 168

Unterricht
in
der Obstbaumzucht.

Zweiter Theil.

Einleitung.

Wenn der Verehrer der Obstcultur Jahre lang den Früchten seiner Betriebsamkeit entgegen sahe, und dann endlich auch so glücklich ist seine Wünsche erfüllt, und sich durch reiche Obsterndten belohnt zusehen, so muß ihm nun auch daran gelegen seyn, seine gewonnenen Produckte nach den reinsten Grundsätzen der Wirthschaftslehre aufs best möglichste zu benutzen. Er verwendet sie zu diesem Ende entweder roh, oder unter anderen Formen theils zum Selbstgebrauch, theils zum Verkauf an andere, die Mangel daran leiden. Von der Obsternde, von der Aufbewah-

bewahrung des eingeerndteten Obstes, so wie vom Welken desselben habe ich bereits im ersten Bande dieses Werkes gehandelt, ich gehe daher nunmehro zu den mannichfaltigen Benutzungsarten desselben über. Von der Verwendung des rohen Obstes, so wie es die gute Mutter Natur hergegeben hat, hier etwas vorzutragen, dürfte wohl am unrechten Orte seyn; denn wie man einen Apfel oder eine Birn schäle, Apricosen, Pfirschen, Zwetschen und Pflaumen, Kirschen, Johannis- Stachel- und Himbeeren essen, Nüsse öffnen und ihre Mandeln genießen müsse, dürfte ja wohl dem größten Theile des selbst nicht cultivirten Publicums bekannt seyn. Ich übergehe daher diese allgemein bekannten Genußoperationen, und handle lieber von der Verwendung des Obstes zu den mannichfaltigen Trink- und genießbaren Flüssigkeiten, zu Muß, und Eingemachten u. s. w. also

Erster Abschnitt.

Die Verwendung des Obstes zu Trink- und genießbaren Flüssigkeiten. —

Wenn ich hier von Trink- und genießbaren Flüssigkeiten rede, so verstehe ich darunter

1) Obstwein oder Cyder
2) Obstessig
3) Obstbranntwein. Also:

Erstes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Weine oder Cyder.

§. 1.

Nicht jede Gegend ist in Hinsicht auf Clima, örtliche Lage, landwirthschaftliche Erdkrumenmeng- und Mischung, so wie auf Einwirkung des Lichts und der Luftbewegung so geeigenschaftet und modificirt, daß

sie die edlern Weinsorten hervorbringen, und ihre Bewohner mit den aus der weinigten Gährung jener vegetabilischen Erzeugnisse gewonnenen trinkbaren Flüssigkeiten versehen könnte; man ist daher genöthigt, — ohne großen Aufwand machen zu wollen oder zu können, seine Zuflucht zu dem allbekannten Biere, oder zu jenen Flüssigkeiten zu nehmen, die aus den Säften des Obstes gewonnen, und nach den durchgegangenen Gährungsprozesse Cyder *) oder Obstwein genennt werden.

Meines Wissens, und so viel mir eigne Erfahrung schon oft gesagt hat, gehören

a) einige Aepfel
b) „ Birn und
c) „ Johannisbeersorten,

deren Säfte vorzüglich durch die Weingährung in eine angenehme trinkbare Flüssigkeit verwandelt werden können, hierher: Ich handle demnach

a) Von der Bereitung und Gewinnung des Aepfelweins.

Jede Gattung der edlen Aepfel mit ihren Varietäten läßt sich zwar auf Wein be-

*) Das Wörtchen Cyder stammt, — wie Herr Hofrath Diel bemerkt, von den Normännern

nutzen; nur ist der Wein nicht von gleicher Güte, sondern in dieser Hinsicht so mannichfaltig, als die Aepfelarten selbst. Man thut daher sehr wohl, wenn man eine richtige Wahl zu treffen weiß, und gerade jene Aepfelarten auf Wein zu benutzen sucht, deren Saft sich nach durchgegangener Weingährung vorzüglich als ein gutes und angenehmes Getränke auszeichnet. Hierher dürften dann wohl in Deutschland folgende Aepfelsorten gehören.

a) Der edle Winterborsdorfer.

Dieses vortrefliche Kind unsers deutschen Vaterlandes, liefert bei zweckmäßiger Behandlung einen ganz vortrefflichen Wein, der sehr oft einem guten Traubenweine gleich kömmt.

b) Der englische Goldpeping oder englische Goldapfel,

Peping d'or oder Reinette d'Angleterre

Dieser, den man wohl als nahen Anverwandten unsers edlen Winterborsdorfers ansehen kann, liefert, wie dieser ebenfalls einen guten Wein.

nern ab, und bedeutet nun bekanntlich allgemein, besonders in England, den Obstwein. —

c) Die verschiedene Arten von Reinetten Reinettes.

Diese, deren Verschiedenheit außerordentlich stark ist, aber auch wohl sehr oft in kleinen zufälligen Nüancen liegen kann, können sehr wohl auf Wein benutzt werden; nur ist eben dieses geistig weinigte Getränck, das man durch die Gährung erhält, etwas leicht.

d) Der braune Matapfel.

Dieser, von unseren jetzt lebenden ersten Pomologen sehr gerühmte Apfel, liefert ebenfalls einen guten Wein.

e) Der leichte Matapfel.

Dieser ist zwar kein sogenannter Tafel = sondern blos ein Wirthschaftsapfel; indessen giebt er doch einen ganz vortreflichen Wein.

f) Der süße Matapfel.

Dieser, der unter die Aepfel vom zweiten Range gezählt werden kann, liefert wie seine Brüder einen guten Wein.

g) Der weise Matapfel.

So wie dieser zu allem wirthschaftlichen Gebrauche sehr empfehlungswürdig ist,

kann

er auch sehr gut auf Wein benutzt werden.

h) Der weiße Paradiesapfel.

Dieser, der nach des Herrn Oberpfarrer Christs Bemerkung an Gestalt und Schönheit unserm edlen Borsdofer gleicht, oft aber noch größer, als dieser ist, liefert nach diesem und dem Champagner Weinapfel den besten Cyder.

i) Der Champagner Weinapfel.

Dieser ist, — wie Herr Oberpfarrer Christ bemerkt, — zu Kronberg aus einem Wildlinge entstanden, und soll einen ganz vortrefflichen Wein, der nicht nur hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, liefern.

k) Der Pfund- oder gelbe Tellerapfel, Rampour gros.

Dieser große und ansehnliche Apfel verdient vorzüglich für die Küche, und sein Saft für den Keller, d. i. auf Wein- oder Cyder benutzt zu werden.

l) Der Edelkönig, Roi très noble.

Dieser vortreffliche Apfel dürfte wohl, — die Erfahrung hat mich hier noch nicht belehrt, — einen vortrefflichen Cyder liefern

fern; denn er hat ein weißes, lockeres, weiches, saftreiches Fleisch von einem erquickenden erdbeerartigen Geschmacke und einer sehr angenehmen, erhabenen zuckerartigen Weinsäure.

m) Der rothe Stettiner, oder rothe Rostocker.

Dieser allbekannte Apfel liefert, wenn man ihn auf dem Lager recht zeitig werden läßt einen angenehmen Wein. Sein Fleisch ist sehr saftig und, — auch ohne Lagerreife von einem eignen weinsäuerlichen Geschmacke, der überdies etwas weniges muskatellert.

n) Der gelbe Herbst-Stettiner.

Dieser kann eben so gut, wo nicht noch besser, als der vorige auf Wein benutzt werden. Sein Saft ist hinreichend, von einem angenehmen zuckerartigen Geschmacke, und wird durch eine feine Weinsäure noch etwas erhöhet.

o) der kleine Cyderapfel.

Der Name dieses Kindes unserer guten Pomona zeigt schon, wozu dasselbe am besten verwendet werden kann.

Dieses dürften wohl in Deutschland die vorzüglichsten Aepfel seyn, die auf Wein oder

oder Cyder benutzt werden können. Man wird sich übrigens wundern, das ich bloß Herbst- und Winteräpfel gewählt habe, da es doch wohl keinem Zweifel unterworfen seyn möchte, daß es auch unter den Sommeräpfeln manche Gattungen giebt, die ganz vortrefflich zur Weingewinnung geeigenschaftet sind. Das glaube ich selbst; allein, wenn man bedenkt, daß sich das Sommerobst nicht lange hält, daß sich die Weingährung wegen erhöheter Temperatur leicht übereilt, und in die saure oder Essiggährung übergeht, und wenn wir aus Erfahrung wissen, daß die Sommerfrüchte zwar einen ziemlich angenehmen und kriebelnden dabei aber einen schwachen und blähenden Wein geben, so wird sich's sehr leicht erklären lassen, daß ich vorzüglich Herbst- und Winteräpfel zum Gegenstande der Weingewinnung nahm. Uebrigens bin ich vollkommen überzeugt, daß es nebst den angeführten noch manche, weniger edle Aepfelarten giebt, die auf Cyder benutzt werden können. Eine Hauptsache ist, daß die gewählten Früchte hinlänglich saftreich und milde oder doch nicht gar zu herbe, sind; denn im entgegengesetzten Falle erhält man entweder wenig oder herben Wein, der dem Gaumen wohl eben nicht besonders behagen dürfte. Die allermeisten Kernäpfel,

d. h. solche die aus guten Obstkernen ohne vorgängige Veredlung erzogen werden, sind nach den Bemerkungen des Herrn Oberpfarrer Christ *) zur Weingewinnung tauglich; ja gewöhnlich sind dergleichen zu solchem Behuf am besten, und geben den feurigsten und haltbarsten Wein, wie dann auch wirklich die Engländer hauptsächlich ihren beliebten und guten Cyder daraus bereiten sollen. —

§. 2.

Die Wein- oder Cyderbehandlung aus Aepfeln bestehet nun

1) in der Vorarbeit
2) in dem Gährungsgeschäfte und
3) in der Behandlung und Aufbewahrung des Weins.

1) die Vorarbeit

Die beruhet.

a) auf dem Zerkleinern, Zerquetschen oder Zermahlen der Aepfel
b) auf den Keltern der zerquetschten Masse oder dem Auspressen des Saftes aus derselben.

*) J. L. Christ Pomologisches Theoretisch-praktisches Handwörterbuch — Leipzig 1802. und zwar S. 115.

das

a) das Zerkleinern, Zerquetschen oder Zermahlen der Aepfel.

Diese Operation kann auf mannichfaltige Art vorgenommen werden. Es kömmt nur darauf an, welcher Verrichtungen, Werkzeuge oder Instrumente man sich bedient, um seinen Zweck zu erreichen. Man zerstößt nemlich entweder die Aepfel oder zerquetscht sie vermittelst einer oder der andern Quetschmaschiene. Will man die Früchte zerstoßen, so hat man hierzu einen oder mehrere hinlänglich große hölzerne Tröge und Keulen oder Stößer nöthig. Sowohl ersterer, als letztere müssen von recht harten, wenig porösen Holze seyn, damit sie gehörigen Widerstand leisten können, desto länger andauern und nicht zu viel Flüssigkeit schlucken. Der Oekonom, der diejenigen Tröge kennt, worin der Landwirth die mannichfaltigen, zur Nahrung der Thiere bestimmten Wurzelgewächse, zerkleinern oder zerstoßen läßt, kann sich gleich einen Begriff von den zum Zerdrücken des Obstes erforderlichen Stoßtrögen machen; denn diese haben mit jenen alles gemein.

Was aber die Stößer oder Stoßmaschienen betrifft, so bestehen diese weder in ganz geraden, noch in ins Kreuz zusammengesetzten, noch S förmig gebogenen Eisen

sen, sondern, wie ich auch bereits oben bemerkte, in hölzernen, mit hinlänglich langen Stielen oder Handhaben versehenen und unten fast ganz unmerklich abgerundeten Keulen, deren Bahn mit eisernen oder messingernen Nägeln beschlagen seyn kann. Uebrigens wird man leicht einsehen daß man statt dieser Handstampfvorrichtung, mehr zusammengesetzte und mehr mechanisch eingerichtete Stampfwerke, die vermittelst des Wassers oder durch thierische Kräfte in Thätigkeit gesetzt werden köunen, anwenden könne. Man nehme nur die Stampfwerke der Papier- Oel- und Pulvermühlen, und man wird sich leicht einen Begriff von den unsrigen machen können. Allein so stark und weit umfassend dürfte wohl schwerlich eine Cyderbereitungsanstalt gefunden werden, bei der sich die Anlage eines so kostbaren Stampfwerkes lohnte. Das Gesagte mag daher blos als eine kleine Anmerkung da stehen. —

§. 3.

Will man an Zeit- Kraft- und Kostenaufwand gewinnen, so thut man besser, wenn man die Aefel vermittelst einer Quetschmaschine, die man auch Quetschmühle nennen kann, zerkleinert. Man kann auch hier

hier auf eine doppelte Art vorschreiten, sich nemlich entweder zweier neben einander laufender steinernen Walzen, oder eins sich in einem Troge fortbewegenden runden Steines bedienen. Ich will beide Maschinen so deutlich, als es mir ohne Zeichnung möglich ist, beschreiben.

Die erste Maschiene bestehet also aus zwei runden Steinen, d. h. aus zwei steinernen Walzen, die aber sehr genau abgerundet seyn müssen, und anderthalb Fuß lang und einen Fuß, zwei bis drei Zoll hoch seyn können. Gerade und zwar sehr genau durch den Mittelpunkt einer jeden dieser Walzen wird ein viereckigtes Loch gehauen, und durch dasselbe ein eiserner Zapfen, der den Steinen zur Axe dient, geschoben und befestiget, auf beiden Seiten aber, wo er aus dem Steine hervorstehet, sauber abgerundet, damit er in seinem Zapfenlager gehörig gedrehet werden könne. Um diese Walzen nun aber auch zweckmäßig anwenden zu können, ist eine Unterlage, welche das Ganze trägt, nöthig. Diese bestehet aus einem länglich viereckigten hölzernen Gestelle, das aus vier Säulen, welche unten und oben durch vier Querriegel mit einander verbunden sind, zusammengesezt ist. Jeder der oberen langen parallel oder gleichseitig laufenden Riegel hat in der

Mitte

Mitte zwei halb cirkelförmige mit Messing ausgefütterte Bretiefungen oder Pfannen, die mit gleichfalls aus starken Messingblech gefertigtem und in der Mitte gegen oben in einem halbcirkelförmigen Ausschnitte aufgebogenen und ausgerundeten Deckel verschlossen werden können, so daß, wenn dieser Klappenähnliche, an einem Charnier befestigte und folglich bewegliche Deckel auf die untern in dem Querriegel befindliche Vertiefungen oder Pfannen gelegt wird beide hierdurch ein vollkommenes rundes Zapfenloch bilden. Auf diese längere Riegel legt man nun die oben beschriebenen steinernen Walzen, und zwar so neben einander, daß ihre Zapfen oder Achsen gerade in die für sie bestimmten Vertiefungen zu liegen kommen, und vermittelst einer Kurbel oder eines Drehgriffs darin gedrehet werden können. Damit nun aber gedachte Achsen beim Drehen nicht aus ihren Pfannen springen, so legt man die Klappenähnlichen Pfannendeckel herunter auf letztere, drückt ihr äußerstes mit einem länglich viereckigten Loche versehenes Ende entweder über einen eisernen, ebenfalls mit einem Loche versehenen Bolzen, oder über eine kleine Klammer, und befestiget sie mit einem darüber herzuschiebenden kleinen eisernen Riegel, damit sie sich nicht heben, und den Walzenzapfen

keine

keine Gelegenheit offen lassen, herausspringen zu können. Nun kömmt es darauf an, ob eine oder zwei Personen die Walzen drehen sollen. Im ersten Falle bringt man an die Achse der einen Walze ein hölzernes Stirnrad, und an die der andern ein Getriebe so an, daß sie in einander greifen, und beide Walzen durch eine einzige Kurbel, welche an der Achse einer Walze befestiget ist, gedrehet und in Bewegung gesetzt werden können; im letzten Falle aber versiehet man die Achsen beider Walzen, und zwar die eine rechts und die andere links mit einer Kurbel, so daß die zwei Personen gedachte Walzen gegen einander drehen können. Um noch mehr an Kraft zu sparen, kann man an das äußerste Ende einer Walzenachse ein Schwungrad von 6 bis 7 Fuß im Durchmesser anbringen, und durch die schwingende Kraft desselben die drehende Person außerordentlich unterstützen. Hier würde es aber nöthig seyn, eine Vertiefung in die Erde zu machen, um gedachtem Schwungrade den erforderlichen Raum zu verschaffen. Um nun aber auch die Aepfel bequem auf und zwischen die Walzen leiten zu können, so stellt man einen bodenlosen, länglich viereckigten Kasten, der hier die Stelle eines Trichters vertritt, auf das Gestelle, so daß die steinerne

nerne Walzen ganz bedeckt sind; dem Kasten selbst giebt man inwendig vier abschüssig, oder schief und zwar gerade nach dem Mittelpunkte oder nach der Gegend, wo sich die Walzen berühren, laufende Breter, so daß das Innre des Kastens die Form eines Mühlrumpfs bekömmt, und die eingeschütteten Aepfel gerade zwischen die Walzen leitet. Um endlich auch die zerquetschten Aepfel gehörig auffangen zu können, so stellt man einen Zuber, eine von Büttner gefertigte Wanne oder Gelte unter die Walzen. —

§. 4.

Die zweite Art von Quetschmaschine bestehet nun, wie ich auch im Anfange des vorigen § bemerkt habe, in einem sich in einen Troge fortbewegenden ganz runden Steine. Man richtet nemlich eine aus recht festem Holze bestehende, und unten und oben mit einem genau und fein abgerundeten Zapfen versehene Welle, ganz vertical oder lothrecht so auf, daß sie unten und oben in einem mit Messing ausgefütterten Zapfenloche, oder in einer sogenannten Büchse leicht herum gedrehet werden kann. In diese Säule oder Welle nun läßt man in einer gewissen Höhe vom Boden als ungefähr

gefähr erheischt die Höhe des Steines, dessen man sich bedienen will, ein Loch meißeln, und in dieses einen hölzernen Querriegel oder Arm einzapfen. An diesen Querriegel oder Arm nun schiebt man einen Mühlstein, der in seinem Mittelpunkte ein Loch und in diesem eine messingene Büchse hat, an gedachten Arme beweglich ist, sich folglich nach Willkühr der Menschen herumdrehen läßt. Vor den Stein muß man, damit er sich nicht vorschiebt, einen eisernen Bolzen durch den Arm stecken, den Arm selbst aber so weit durch den Stein gehen und hervorragen lassen, daß ein Mensch bequem daran fassen und die ganze Vorrichtung in Bewegung setzen kann.

Um nun aber auch den Aepfeln ein Lager und dem Steine einen unserm Zwecke entsprechenden Berührungspunkt mit dem Boden zu verschaffen, so senkt man einen entweder halb- oder ganz Zirkelförmig gebildeten steinernen Trog in die Erde. Die vertikalstehende bewegliche Stelle macht nun gerade dem Mittelpunkt von den halb- oder ganz cirkelförmigen Troge aus, so daß demnach der an dem Arme desselben befestigte Stein einen halben oder ganzen Zirkel beschreibt, und in dem, nach dieser Linie geformten Troge hin und her bewegt werden kann. Will man nun die zur Cyder-

bereitung bestimmten Aepfel zerquetschen, so schüttet man selbe in mehr gedachten Trog und läßt den Mühlstein durch eine Person, welche an das aus demselben hervorragende Ende des Arms faßt, hin- und her wälzen, und auf diese Art die Aepfel zerdrücken. Gut ist es übrigens, wenn eine Person mit einem hölzernen Spatel vor dem Steine hergehet, und die Aepfel, die vielleicht hervorspringen möchten, unter denselben schiebt. —

Unter diesen zum Zerkleinern der Aepfel bestimmten Vorrichtungen, dürfte nun wohl die aus zwei neben einander laufenden steinern Walzen bestehende die vorzüglichste seyn; denn erstens erfordert sie die wenigste Kraftanstrengung und den geringsten Zeitaufwand, und zweitens gewährt sie die größte und wünschenswertheste Reinlichkeit, und drittens zerquetscht und zerdrückt sie die Aepfel gerade so, daß der Saft ganz herausgepreßt werden kann, da hingegen bei den übrigen Zerkleinerungsmethoden in verschiedener Hinsicht das Gegentheil eintritt.

§. 5.

Ist alles so weit in Ordnung, daß man zum Zerquetschen oder Zerdrücken der

Aepfel

Aepfel schreiten kann, so hat man nun noch auf die sachdienlichste Reifzeit der Aepfel zu sehen, ehe man zum Zerkleinern derselben schreitet. Eine Hauptsache ist, daß man die Früchte vollkommen reif werden lasse; denn der Saft von grünen und unreifen Aepfeln behält immer einen herben und strengen Geschmack, und erhält nie das Kraftvolle und Substanziöse, welches nur die Macht der wohlthätigen Sonne bewirken kann. Die Aepfel reifen zwar, wenn sie aufgeschüttet sind, und in Haufen liegen, noch nach, oder werden, wie man zu sagen pflegt, — lagerreif, allein diese erkünstelte Reife kömmt doch nie der gleich, die sie von Natur erhalten. Der erste Punkt der Aufmerksamkeit gehe also dahin, die Aepfel auf dem Baume zu lassen, bis sie ihre völlige Reife erlangt haben. Die Merkmale, nach welchen man sich in dieser Hinsicht zu richten hat, sind die braune Farbe der Fruchtkerne, der gute Geruch der Frucht, und das Abfallen derselben im gesunden Zustande bey windstillem Wetter vom Baume. Auf diese Merkmale kann man sich bei allen Arten dieser Baumfrüchte verlassen; indessen ist es doch allemal rathsamer, die zum Cyder bestimmten Aepfel zu lang auf dem Baume zu lassen, als sie zu frühe abzunehmen. Eine Ausnahme machen

hier freilich die Sommeräpfel; denn diese werden, wenn sie zu lange auf dem Baume bleiben, trocken mehlig und Saftarm; allein da man diese Art Aepfel wenig oder gar nicht zum Cydermachen verwendet, so ist diese Ausnahme von wenig oder gar keiner Bedeutung. Was die von Natur etwas herben Sorten betrifft, so kann man diese nie zu lange auf den Bäumen lassen, denn sie werden da von einem Tage zum andern vollkommener; verlieren die rohen und wässerigten Theile, und ihr Saft, der sich freilich in Rücksicht seiner Menge vermindert, wird substanziöser und schmackhafter, und es ist wahrscheinlich, daß man dadurch der Mühe überhoben wird, die Früchte schwitzen zu lassen, das aber freilich bei denjenigen platterdings nöthig ist, die nicht vollkommen reif, oder vor der Zeit vom Winde heruntergeworfen werden; denn bei diesen muß die Kunst das ersetzen, was die Natur nicht gab, und ihnen die Reife verschaffen, woran es ihnen von Natnr gebricht.

§. 6.

Was das Abpflücken und Einsammeln der zur Cydergewinnung bestimmten Aepfel betrifft, so muß man hierzu trocknes Wetter

ter wählen; denn das Wasser, welches die Früchte nach vorhergegangenem Regen, oder gefallenem Thaue, an sich haben, ja selbst die wenige Feuchtigkeit, welche sie im Grase aufnehmen, ist schon hinlänglich die weinigte Flüssigkeit zu degradiren oder zu verschlechtern. Man thut daher wohl, wenn man die Früchte bei trockenem Wetter, und zwar, nachdem der Thau völlig weg ist, sammelt, so wie es dann auch gut ist, wenn man sie fein mit der Hand abbricht. Sollte sich aber dieses letztere nicht thun lassen, so lasse man die Gegend unter den Bäumen, und um sie herum, mit einer hinlänglichen Menge Stroh belegen, Decken darüber breiten, sodann einen Ast oder Zweig nach den andern behutsam schütteln, und nach jedesmaligen Schütteln die abgefallen Aepfel aufnehmen, damit sie sich nicht selbst verletzen oder verwunden. Will man nun gut und recht pünktlich verfahren, so sortire man sogleich die Aepfel nach dem verschiedenen Grade ihrer Reife, und hebe sie an einem so trocknen Orte, als man nur immer hat, auf; man wähle hierzu trockene Kammern oder auch eine mit Stroh bedeckte Tenne. Sie nach dem Rathe mancher Wirthschaftskundiger in den Gärten, auf dem Rasen, oder irgend sonst wo dem

Regen und Thaue auszusetzen, ist nicht rathsam; denn diese Operation, welche sich auf Beförderng der Lagerreife gründet, bewirkt, daß man nur schwachen, wässerigten Cyder erhält, der überdies auch wohl noch einen unangenehmen Geschmack hat. Die Zeit, wie lange man die Früchte liegen lassen müsse, läßt sich im allgemeinen nicht bestimmen; denn dieses hängt von dem verschiedenen Grade ihrer Reife ab. Sind sie, wie sie von Baume kommen, schon vollkommen reif, so braucht man sie gar nicht lagern zu lassen, sondern man kann sie gleich der Zerkleinerungs oder Zerquetschungsoperation unterwerfen. Sind aber die Früchte noch nicht vollkommen reif, so muß man wieder einen Unterschied in Hinsicht auf die verschiedenen Arten machen, und da müssen dann manche wohl acht, bis zehn Tage, andere aber wohl vier bis sechs Wochen liegen. Ueberhaupt: Je herber die Aepfel von Geschmack sind, desto länger muß man sie lagern und schwitzen lassen. Man mache es sich überhaupt zur Regel, daß man die ausgesuchten und abgebrochenen Früchte durchaus nicht unter solche menge, die vom Winde abgeworfen, beschädiget, oder im unreifen Zustande von dem Baume genommen sind. Ist man hier nicht behutsam genug, so darf man sich gewiß keine

Rech-

Rechnung auf guten Cyder machen. Indessen braucht man doch die beschädigten Früchte eben nicht wegzuwerfen, sondern kann sie zur Gewinnung einer geringen Sorte von Cyder verwenden. Sollten aber die verwundeten Stellen bereits schwartz und in Fäulniß übergangen seyn, so benutze man sie ja nicht auf Cyder; denn wenn man auch nur einige davon einer großen Masse beimischt, so nimmt diese einen unangenehmen und faulerigsten Geschmack an. Da nun aber diejenigen Aepfel, die man auf Haufen geschüttet, hat lagern lassen, mit einem klebrigten Schweiße beschlagen sind, dieser aber, als blos wässerichte Flüssigkeit, dem Weine eine gewisse Schwäche mittheilt, so muß man ihn vorher abwischen oder abtrocknen. Haben nun die Aepfel jene Eigenschaften erreicht, die man, wenn sie zerstoßen, zerquetscht oder zerdrückt werden sollen, von ihnen verlangt, so zerkleinert man sie auf eine der obbemerkten Arten. Uebrigens kann man auch verfrorne, jedoch noch nicht in Fäulniß übergegangene Aepfel auf Cyder benutzen. —

§. 7.

Sind die Aepfel gehörig zerkleinert, so erfolgt nun das Pressen oder Keltern derselben,

um den Saft oder die zur Weinbereitung bestimmte Flüssigkeit zu gewinnen.

Hier bedient man sich nun entweder einer großen Schraubenkelter, wie man sie beim Keltern des Weines anzuwenden pflegt, oder einer kleinern, wobei man sich dann blos eines langen Baums, als eines Hebels bedient, um vermittelst desselben den nothwendigen Druck zu bewirken. Man läßt sich zu diesem Ende von harten Holze einen hinlänglich großen Trog machen, in den Boden desselben Kerben oder Riefen meißeln, zugleich an die vordere Seite ein Zapfenloch anbringen, und dieses mit einem Zapfen versehen. Nun läßt man sich ein, etwa drei Zoll oder auch noch dickeres Bret, gerade in den Trog passen, und stellt dann den Trog vor eine Säule, in welches man vorher ein viereckigtes Loch hatte meißeln lassen, dieses Loch, welches den Hebel eigentlich zum Ruhepunkt dienen soll, muß gerad so weit von der Erde entfernt seyn, als der oberste Rand der davor stehenden Kelter.

Einige lassen nun das zerstoßene oder zerquetschte Obst geradezu nach der Kelter tra-

tragen, andere aber schütten dasselbe in flache Zuber oder Tröge oder Wannen, rühren sie des Tages fünf bis sechsmal um, und hindern hierdurch die Gährung.

Sie haben hierbei die Absicht, den zerkleinerten Aepfeln eine röthliche Farbe zu geben, welches dem Cyder ein gutes Ansehen verschaft. Er soll dann von Farbe wie dunckler Umbra aussehen. Diese Operation ist in zwei Tage vollendet.

Wie man sich der großen Weinkelter bedient, ist allgemein bekannt, welches aber wohl der Fall mit der kleinen nicht seyn dürfte. Will man sich nehmlich dieser letztern bedienen, so belegt man den innern Boden derselben mit recht trockenem Stroh, füllt sodann das zerstoßene oder zerquetschte Obst darauf, bringt das auf den Seiten hervorstehende Stroh oben darüber her, so daß man von der Obstmasse gar nichts mehr siehet; sodann legt man das obgemeldete, etwa drei Zoll dicke und gerad in die Kelter passende Bret darauf, nimmt den Kelterbaum oder Hebel, steckt ihn in das in der Wandsäule befindliche viereckigte Loch, legt ihn gerad über das Kelterbret her, beginnt nun, sachte darauf zu drücken, und fängt den Most, welcher zu dem geöffneten Zapfenloche herauskömmt, auf. Ist das

Bret so dick hinab gedrückt, daß der Druck weiter nicht mehr wirken kann, so legt man nur ein Klötzchen darauf, erhöhet hierdurch die Unterlage des Hebels, um sodann wieder mit vermehrten Kräften drücken und keltern zu können.

Gewöhnlich macht man keinen Unterschied unter dem Safte oder Moste, der nach und nach aus den Kuchen ausgepreßt wird; allein, man hat gewiß unrecht; denn es tritt hier sicher die vollkommenste Aehnlichkeit zwischen dem Cyder und andern weinartigen Getränken ein, und da ist bekanntlich ein großer Unterschied zwischen dem Safte, der auf den ersten Druck erfolgt, und dem, welchen man durch starkes Pressen erhält. Ich glaube, man würde wohl thun, wenn man ihn in drey Sorten classifizirte; nehmlich in solchen, der ohne Pressen gleich herauskömmt, in den, welcher beim ersten Drucke erfolgt, und endlich in den, welcher zuletzt durch verstärktes Pressen erhalten wird. Der erste, als der wässerigste, dürfte dann wohl den schwächsten Wein geben, der Zweite den besten und stärksten, der letztere aber mehr mit Hefen und Trub angeschwängert seyn; und den beiden vorigen Sorten nachstehen. Fließt kein Most mehr, so nimmt man die Obsttrebern oder Trester aus der Kelter und thut anderes hinein,

und

und verfahrt dann von neuen, wie vorher gelehrt worden.

§. 8.

Wenn nun der Saft aus den Aepfeln gepreßt und gehörig aufgefangen werden, so erfolgt die Anstellung desselben zur Weingährung.

Hier sind nun gute ganz geruchlose Fässer eins der wesentlichsten Erforderdernisse; denn der Cyder nimmt leichter, als jedes andere Getränk einen Beygeschmack von unreinen Fässern an. Ganz neue Fässer oder Tonnen wählt man nicht gern; denn diese theilen dem Cyder ihren eigenthümlichen Holzgeschmack mit. Man hat daher, wenn man sich ihrer doch bedienen will, nöthig, dieselben gehörig auszulohen mit heißem Wasser mehrmalen auszuspülen, und denselben hierdurch den Holzgeschmack zu entziehen oder zu benehmen. Am besten fährt man, wenn man sich alter Fässer bedient. Unter diesen sind nun diejenigen die besten, worinn Canariensect oder Branntwein gewesen, so wie dann überhaupt alle weingrüne Fässer, die von Weinsteine gut gereinigt worden, sehr wohl zu empfehlen sind. Am schlechtesten sind diejenigen Tonnen oder Fässer, worinnen Bier gewesen ist,

denn

denn diese taugen durchaus zur Aufbewahrung und Erhaltung des Cyders nicht.

Was nun das Gährungsgeschäft selbst betrifft, so kann man hier auf doppelte Art zu Werke gehen; Man läßt nehmlich den Most entweder unter sich, oder über sich gähren. Im ersten Falle thut man ihn in Tonnen oder Fässer, welche nahe am Boden eine kleine Röhre haben und auf einen Lagergerüste fest aufliegen; füllt sie aber nicht ganz voll, druckt den Spunt nur etwas auf, und füllt die Masse, so lange die Gährung dauert, nicht auf. In diesen Tonnen oder Fässern setzen sich nun die gröbsten Hefen zu Boden, und die leichtern bilden auf der Oberfläche der Flüssigkeit eine Kruste, die sich ebenfalls niederschlägt und anzeigt, daß die Gährung vollendet, und der Cyder zum Abstechen in andere Fässer reif oder geschickt seye.

Im zweiten Falle, wenn man nemlich den Most über sich gähren lassen will, füllt man die Fässer gleich ganz voll, läßt das Spuntloch ganz offen, und wendet, um durch das Aus- und Uebertreten der Flüssigkeit keinen Verlust an Wein zu leiden, folgende Vorrichtung an: Man macht nemlich um das Spuntloch herum von Thon oder Latten eine hohle Einfassung, die ungefähr so hoch und weit, als ein Hutkopf ist,

und verklebt solche, so fest, als möglich auf den Holze des Fasses. Alles, was nun die Flüssigkeit beim Gähren oder Brausen herausstößt, sammelt sich in diesem Aufsatze, und lagert sich neben dem Spuntloche auf den Dauben des Fasses, so, daß man es von Zeit zu Zeit bequem abnehmen, und so ohne Verlust an Weine sehr viel zum Läutern desselben beitragen kann. — Dergleichen Aufsätze kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bei fernerm Gebrauche nur unten mit frischem Thone oder Latten aufschmieren. Das Spuntloch darf man aber deswegen nicht verstopfen, weil sonst die Fässer bei dem Gähren und Brausen des Mostes auseinander getrieben, und so ihre Böden verlieren würden.

§. 9.

Will man etwa dem Cyder seinen, ihm eigenthümlichen Obstgeschmack benehmen, so soll folgendes von der wünschenswerthesten Einwirkungen seyn. Mann soll nehmlich gleich beim Anfange des Gährens etliche Hände getrockneter Hollunder- oder Fliederblüthen unter die Flüssigkeit thun, und solche darüber gähren lassen. Ist einem zugleich auch daran gelegen, dem Obstweine eine angenehme und einladende gelbe Farbe mit-

mitzutheilen, so lasse man ihn nur über zerstoßene oder zerriebne Angelikawurzel gähren und werfe deren dazu oder bediene sich des weißen gebrannten Zuckers, oder wähle endlich andre gelbfärbende Blumen, und hänge diese in einem Läppchen durch das Spuntloch in den Cyder. Ich für meinen Theil bin kein Freund von allen diesen Schmierereien, denn der Wein gewinnt im Ganzen doch nichts weiter dabei, als Etwas für die Augen, aber gar nichts für den Magen.

§. 10.

Ist die Gährung oder das Brausen vollendet, so tritt nun die Aufbewahrung und Behandlung des Cyders ein. Man verspundet nemlich die Fässer, hält sie durch erforderliches Auffüllen beständig voll, damit kein leerer Raum über dem Wein entstehe und keine Schalheit, kein Schimmel und Kahn eintritt, läßt sodann den Cyder liegen, und zieht ihn einmal auf andere Fässer ab. Das öftere Abziehen ist in der Regel nicht rathsam; denn der Wein verliert zu viel von seinem Kräften. Indessen ist keine Regel ohne Ausnahme, und so ist es auch hier der Fall. So richtig es nemlich ist, daß unser deutsche Cyder,

der

der gewöhnlich aus etwas milden Aepfeln bereitet und nicht besonders stark ist, nur ein- höchstens zweimal abgezogen werden darf, so wenig möchte es jedoch wohl einem Zweifel unterworfen seyn, daß starker Cyder, der aus mehr herben Winteräpfeln bereitet worden, nicht nur ein mehrmaliges Abziehen vertragen könne, sondern auch hierdurch stärker, kräftiger und eher trinkbar werde. Diese Ausnahme von der Regel beurkunden und bestätigen die Engländer durch ihr Verfahren; denn diese ziehen ihren Cyder mehreremal ab, und verlegen ihn in frische Fässer; allein dieses ist bei ihnen auch nöthig, denn sie bereiten ihren Apfelwein aus Obst von Kernwildlingen. Da dieser nun mehr feste Theile und Stärke hat, ausserordentlich zerrieben wird, und einen mehr herben Saft besitzt, so mildert das Abziehen den Geschmack und hellt die Flüssigkeit mehr auf. Nur Schade ist es, daß sich der Cyder nicht lange hält; denn binnen drei bis vier Jahren muß man ihn wegtrinken, oder sonst an den Mann zu bringen suchen, weil er sonst in die saure oder Essiggährung übergeht.

§. 11.

Man hat nun noch verschiedene Mittel, die man bei Behandlung des Cyders anwen-

anwenden kann, theils seine Haltbarkeit zu vermehren, theils seinen Geist zu erhöhen, und theils seinen Geschmack zu verbessern. Hierher gehört nun:

a) Das Aufbrennen der Fässer.

Man nimmt zu diesem Behuf

Schwefel —	4	Unzen
gebrannten Alaun	1	»
Weinhefenbranntewein —	2	»

läßt alles zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen, taucht sodann Lappen von neuer grober Leinwand in das Gemisch, und bestreuet solche, sobald man sie wieder herausgezogen hat, mit einem Pulver von Muskatenblüthen, Gewürznäglein und Coriander. Mit diesen Schwefelschnitten nun brennt man die Fässer unmittelbar zuvor auf, ehe der Cyder oder Afelwein hineingethan werden soll. Uebrigens kann man auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

b) Das Mischen mehrere Cydersorten unter einander.

Dieses, welches die Weinhändler Copuliren, junge oder alte, schwache und leichte

leichte Weine mit einander Verheyrathen nennen, kann auch für den Cyderbereiter von großer Wichtigkeit seyn. Es kömmt nur darauf an, daß er die Arten, die sich zusammen schicken, kenne, und dann das richtige Verhältniß, so er in Rücksicht der Menge einer jeden Sorte zu treffen hat, ausmittle. Mit Aufmerksamkeit angestellte Versuche, die man vorher im Kleinen macht, müssen hier die beste und belehrendste Auskunft geben. In Rücksicht dieser Mischungsoperation sagt Herr Oberpfarrer Christ in seinem pomologischen Handwörterbuche: „Es bestehet aber das ganze Geheimniß darinn, daß man z. B. bei dem Wein von zarten Aepfeln, zumal die ein lockeres Fleisch haben und leicht sind, ein drittel oder ein viertel Birnwein mische, und zwar sind hierzu am besten und vorzüglichsten wilde Birnen (von Kernwildlingen) großer Art, welche hart, herb, und für Menschen und Thiere ungenießbar zum Essen sind. Man wird finden, daß solche Aepfelweine weit lieblicher, zärter und besser sind, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bei dem Birnweine statt. Wird nehmlich dieser von süßen, zarten und sehr saftigen Birnen, die nehmlich auf veredelten Stämmen ge-

wachsen sind, bereitet, so ist eine Mischung von dritten oder vierten Theile Aepfelweins, der aus Früchten von Kernwildlingen gewonnen worden, von einem nicht unbedeutenden Einflusse auf die Güte des Weins. Man wird sich wundern, — sagt Hr. Christ, — was für eine große, und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung eine solche Vermischung beim Birnwein hervorbringen wird. Es ist solches leicht auch zu begreifen: Hier theilt der wilde Apfel der zarten, süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler, und ersetzt seine Mängel; dort bei dem Aepfelcyder mildert der Birnsaft dessen Härte, und bringt seine Gährung früher zur Reife. —

c) Das Vermengen ganz verschiedener Baumfruchtarten miteinander.

Die Wirksamkeit dieser Operation liegt in der Natur der Sache; denn es ist wohl keinem Zweifel unterworfen, daß ein angenehmer Wein, einen weniger angenehmen verbessert, und ein mehr geistiger, einen weniger geistigen in Hinsicht auf seine Stärke erhöhet. Nur dürfen diejenigen Früchte, die mit einander vermengt werden sollen, selbst nicht schlecht, und ihr Saft nicht Geist- oder Weinarm seyn; denn aus nichts wird nichts.

Zu

Zu den Früchten nun, die am vorzüglichsten mit den Aepfeln vermengt werden können, gehören

die Speierlinge, (Lorbus domestica) und
die Schlehen (Prunus spinosa)

die Speierlinge.

Hier nimmt man zwei Theile Aepfel und einen Theil Speierlinge, oder drei Theile Aepfel und zwei Theile Speierlinge, zerkleinert, kältert sie mit einander, und läßt die erhaltene Flüssigkeit, auf die oben beschriebene Art mit einander gähren. —

Die Schlehen.

Diese geben dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack, und erhöhen seine Stärke. Man macht ja selbst auch Schlehenwein, und ich gestehe es, derjenige, den ich getrunken habe, ist mir sehr wohl bekommen. Zu unserer Meng- und Mischung kann man die Schlehen auf zweierlei Art anwenden, entweder frisch oder getrocknet. Im ersten Falle nimmt man auf eine Ohme Aepfelmost ungefähr 28 bis 30 Pfund Schlehen zerquetscht oder zerknirscht sie auf ein oder die andere Art, und thut sie mit in das Faß zu dem gäh-

renden Aepfelmoste. Man erhält hierdurch einen ganz vortrefflichen rothen Wein.

Im zweiten Falle zerstößt man die Schlehen, läßt sie sodann in einem Welk- oder Backofen so trocknen, daß Saft und Kerne eine Masse werden, thut sodann von diesen, nachdem man es zerbröckelt, daß die Stücke in das Spuntloch fallen können, in das Faß, und unterwirft so das ganze Gemisch dem Gährungsprocesse. Der Wein wird hierdurch hoch an Farbe, und, wenn man viel Schlehen nimmt, etwas schillernd und dabei stärker an innerer Kraft. — Eben so kann man sich zum Färben des Cyders, wie nicht weniger zur Bewirkung einer gefälligen Modisication desselben auch der Bromberen (Rubus fraticosus) und der Heidelbeeren (Vaccinium myrtillus) bedienen. Erstere theilen, wie die Weinhändler recht gut wissen, — dem Weine, und so auch dem Cyder eine schöne rothe Farbe und den Geschmack des rothen Asmanshäuser Rheinweins mit, und letztere bewirken die Farbe und den Geschmack des von vielen sehr geliebten Pontacs. —

§. 12.

§. 12.

b) Das Vermischen des Cyders mit Franzbranntewein, Cognac, oder auch blos mit sogenannten rheinischen Brantewein.

Hier nimmt man, wenn der Cyder ausgegohren hat und ganz helle ist, auf eine Ohme zwei Dresdner Meßkannen, ein hiesiges Maas oder Quart, von einer oder der andern der vorgedachten geistigen Flüssigkeiten, und gießt solche darunter. Dieses giebt dem Cyder Stärke; nimmt man aber zuviel, so theilt man ihm einen unangenehmen, Brannteweinähnlichen Geruch mit.

Will man sich etwa mit dieser Mischungsoperation nicht abgeben, so kann man gleich bei der Zubereitung der Fässer solche Maasregeln nehmen, die einen doch zum Zwecke führen. Man nehme zu diesem Ende auf ein ohmigtes Faß ungefähr eine Dresdner Messkanne Franzbranntwein, Cognac oder rheinischen Branntwein, mache ihn in einem irdenen Gefäße in heißer Asche oder über glühenden Kohlen warm, gieße sodann die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, rolle und rüttle es so lange, bis der Weingeist sich demselben ganz

mitgetheilt hat; nach vier und zwanzig Stunden, mache man die andere Hälfte gedachter geistiger Flüssigkeit abermals warm, und wiederhohle die vorige Operation. Sind hierauf 12 oder 24 Stunden verflossen, so gieße man den Wein oder Cyder in das Faß. Man kann endlich auch nun dem etwa zu schwachen Cyder mehr Stärke zu geben, folgendes Mittel anwenden. Man nehme nemlich acht Dresdner Meßkannen gewelkter oder getrockneter Aepfelschnitzen, thue sie in einen Topf, gieße eine Dresdner Kanne, von einer der obgedachten Branntweinarten darüber, und lasse dieses Gemenge so lange stehen, bis die Schnitzen den Branntewein mit einander verschluckt haben, verdecke hierauf den Topf sehr genau, schüttle ihn tüchtig um, belege ihn mit einem Teig von Lehm, setze ihn sodann zwölf Stunden lang auf warme Asche, und gieße hierauf das ganze Gemeng in den Wein.

Ich muß gestehen, daß ich, obschon ich mehrmalen Aepfelwein oder Cyder gemacht, nie zu den mannigfaltigen Meng- und Mischungen meine Zuflucht genommen, sondern jedesmal recht reife und gesunde Aepfel von einer und der nemlichen Gattung gewählt, bei dieser Wahl, bei Beobachtung der möglichsten Reinigkeit und der pünktlichsten Obsorge bei dem Gährungsprocesse immer

mer einen ganz vortrefflichen Cyder erhalten habe. Indessen ist es doch gut, wenn einem gewisse Mittel zu Gebothe stehen, um sich in Nothfalle helfen zu können.

§. 13.

b) Von der Bereitung und Gewinnung des Birnweins.

Hier tritt alles dasjenige ein, was von Bereitung und Gewinnung des Aepfelweins gesagt worden. Nur muß ich hier die Bemerkung machen, daß der Birncyder in Rücksicht der Güte und Stärke so weit von dem Aepfelweine entfernt steht, als der eigentliche Traubenwein von dem Aepfelcyder. Der Birncyder nähert sich den süßen Weinen, hält sich nicht lang, sondern geht bald in die saure oder Essiggährung über, daher man dann die Birnen, — selbst auch in Deutschland, — mehr auf Essig, als auf Wein benuzt. Uebrigens hat man auch hier, wenn man nemlich Birnen zur Cyderbereitung verwenden will, eine richtige Wahl zu treffen. Folgende Birnsorten dürften wohl vorzüglich zu empfehlen seyn:

1) die deutsche Weinbirn.

Diese, die auch Weißbartsbirn, in der Gegend von Basel Träubelbirn genennt

genennt, und im September und October reif wird, scheint ganz zur Weinbereitung bestimmt zu seyn. Sie hat so viel Saft, daß man ein fünftel Most mehr auf sie rechnen kann, als von andern der saftigsten Birnen. Der Baum wird sehr gros, und so außerordentlich fruchtbar, daß seine Früchte in einem Jahre acht Ohmen Wein liefern können. —

2) Die Winterweinbirn, Boire à vin.

Diese, die ziemlich gros, saftig ist und einen etwas müskirten Geschmack hat, wird erst im Winter lagerreif und läßt sich vor dem Mai nicht wohl genießen.

3) Die französische Weinbirn. La Vinette.

Diese, die viel Aehnlichkeit mit unsrer deutschen Wein= oder Weißbartbirn hat, nur daß sie größer ist, wird schon im August reif, hat ein festes, doch zartes Fleisch, und häufigen, süßweinigten Saft.

4) Die Champagner Weinbirn.

Diese, die fast ganz rund und einer mittelmäßigen Bergamotte ähnlich ist, liefert den vorzüglichsten Cyder, den man nur immer von Birnen erwarten kann. Sie ist sehr streng und rauh und noch zum Genuß

Genuß ganz unbrauchbar. Sie scheint das Kind eines Kernwildlings, und von der Natur vorzüglich zur Cyderbereitung bestimmt zu seyn. Man ließ auf Veranlassung des seel. Kfl. Mainzl. Kammerrath Franzmathes in den 70ger Jahren, Stämmchen davon nach Heiligenstadt kommen, nnd bestimmte ihren künftigen Ertrag zur Cydergewinnung. Ob aber nach der Zeit Gebrauch davon gemacht worden, habe ich nicht in Erfahrung bringen können. Herr Oberpfarrer Christ sagt aber von ihr. „Diese schlechte Birn macht einen zur Verwunderung vortrefflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt, und steigt stark in die Nase; ist zuckersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller häufig zersprengt, wenn sie sehr vollgemacht werden. — Was nun die Bereitung des Birncyders selbst betrifft, so hat diese alles, wie auch bereits oben bemerkt worden, mit der Gewinnung des Aepfelweins gemein. Ich verweise also, um meine Leser mit einer lästigen Wiederhohlung nicht zu ermüden, dorthin. —

§. 14.

§. 14.

c) Von der Bereitung und Gewinnung des Johannisbeerenweins.

Zu der Bereitung des Johannisbeerenweins wählt man vorzüglich die rothen Johannisbeeren. Man sammelt diese, wenn sie vollkommen reif sind, nachdem Luft und Sonne den Thau abgeleckt haben, läßt sie einige Stunden an der Sonne liegen, beert sie ab, wirft sie in ein Faß, dessen einer Boden herausgenommen worden, und zerstampft sie darinne mit einer hölzernen mit einem Stiele versehenen Keule, und preßt oder keltert sie hierauf, wie man den Wein, oder die zerquetschten Aepfel und Birnen zu keltern pflegt. Ist dieses geschehen, so gießt man so viel Dresdner Kannen, Maaß oder Quart eines Quell- oder Brunnenwassers zu dem Safte, als dieser beträgt; mischt sodann auf jedes Quart oder Maaß dieser Flüssigkeit ein oder auch nur ein halb Pfund Zucker, thut sie sodann in ein vorher wohl gereinigtes, und mit einer Muskatennuß ausgebranntes Fäßchen; bringt dieses in den Keller, legt es auf ein festes Lager nnd unterwirft so diese Mischung der Weingährnng. Diese beginnt schon nach Verlauf einiger Stunden oder längstens den andern Tag. Ist sie vollendet, so füllt man daß

Fäßchen

Fäßchen mit einigen, deswegen zurückbehaltenen Kannen von dieser Masse wieder voll, und macht es mit den Spunde zu, doch so, daß es nicht ganz verschlossen, sondern demselben etwas Luft gelassen wird, bis man gar kein Brausen oder Rauschen mehr hört. Ist dieses aber der Fall, so verspündet man das Faß ganz, und läßt es, ohne es im mindesten anzurühren oder zu bewegen, bis in den Februar liegen, und ziehet sodann den Wein auf Bouteillen.

Bei dem Abziehen selbst hat man dahin zu sehen, daß man 1) diesen Wein nicht durch gewöhnliche Hähne, sondern mit einer Federspule abzapfe; 2) das Faß nicht zu nahe an der unteren Seite, auf welcher es liegt, anbohre, damit nichts trübes auf die Bouteillen komme, sondern das Anbohren anfänglich nahe an der Mitte des Fasses vornehme und nachdem der Wein soweit abgelaufen, wieder einige Zoll tiefer und von Zeit zu Zeit fortfahre, bis der Wein trübe zu werden anfängt.

Die Bouteillen muß man wohl reininigen, den Tag vorher mit etwas Cognac oder Franzbranntewein ausspühlen und sodann umkehren, damit von dem Branntewein nichts in demselben bleibe. Uebrigens darf man selbe blos bis an den Hals vollfüllen, und nicht sogleich genau verstopfen, weil

weil sie sonst ganz gewiß zersprengt werden würden, sondern man muß ihnen ein wenig Luft lassen, sie aber nach einigen Tagen, wenn man gar keine Bewegung mehr bemerkt, ganz fest verstopfen, und sie so auf einem Brete im Keller aufbewahren. Sollte nun, wie dies gewöhnlich der Fall ist, der Wein zur Zeit der Johannisbeerblüthe aufbrausen, so muß man demselben durch Lösung der Pfropfen etwas Luft machen, sie nachher aber wieder ordentlich verstopfen. —

Wenn man will, so kann man unter die Johannisbeeren vor den Zerreiben oder Zerstoßen auch die Hälfte Stachelbeeren thun und dann nach der bereits vorgelegten Belehrung verfahren. Man erhält hierdurch einen Wein, der dem Maderawein fast gleich kommt. *)

§. 15.

Aus den schwarzen Johannis- oder sogenannten Gichtbeeren läßt sich auch ein

*) Auf eben diese Art kann man auch aus Kirschsaft und Zucker einen Kirschwein von vorzüglicher Güte bereiten, der wie der Johannisbeerwein um so mehr moussirt, als man die Gährung nicht ganz auf dem Fasse beendigen läßt, sondern unterdrückt und den Wein früher auf Bouteillien ziehet.

ganz

ganz vortrefflicher Meth bereiten. Man thut zu diesem Ende in fünf Maaß kochendes Wasser ein Maaß wohlgeläuterten und abgeschäumten Honig, läßt beides ungefähr um den vierten Theil einkochen, gießt es sodann in ein anderes Gefäß und setzt es zum Verkalten auf die Seite. Hierauf thut man drittehalb oder zwei Maaß schwarze Johannißbeeren in ein Fäßchen, füllt die kalt gewordene Flüßigkeit durch ein Haarsieb darauf, läßt das Gemisch vierzehn Tage mit lockerm Spunde an einem kühlen Orte liegen, und rührt dasselbe jedesmal über den andern Tag mit einem birken Stocke um. Nach Verlauf dieser Zeit verspunde man das Faß fest, bringe es in den Keller, fülle diese weinigte Flüßigkeit in Bouteillen und versehe diese sehr genau mit Pfropfen.

§. 16.

Obschon der Hollunder- oder Fliederbaum nicht zu denjenigen Gewächsen gehört, die der Landwirth blos ihrer Früchte wegen ziehet, so glaube ich doch, daß die

Bereitung des Hollunderbeerenweins

hier ein Plätzchen verdient. Ich habe ihn mit Appetit getrunken, und mich sehr wohl darauf befunden. Man nimmt zu diesem

sem Ende 34 Pfund reife, von ihren Stielen oder Kämmern befreite Hollunderbeeren, und kocht sie zwei Stunden lang mit vier Maaß oder Quart Quell- oder Brunnenwasser, keltert sodann dieses Gemeng und Gemisch, oder preßt den Saft durch einen leinenen Beutel. In die, auf diese Art erhaltene Flüssigkeit thut man zwanzig Pfund Zucker, und läßt dann das Ganze von neuem eine völlige Stunde kochen, hierauf läßt man dasselbe in einem Zuber oder andern hölzernen Gefäße abkühlen, und setzt, wenn es noch milchwarm ist, vier Löffel gute Hefen zu, und überläßt es dem Gährungsprocesse. Hat die Flüssigkeit zwölf bis dreizehn Stunden gegohren, füllt man sie in ein Faß, spundet dieses nach einigen Tagen zu, läßt es acht Wochen ruhig liegen, nnd füllt dann den Wein auf Bouteillen, die man aber nicht mit Pfropfen, sondern mit starkem, dicken Papiere, das man darauf bindet, verschließt. Je älter nun dieser Wein wird, desto stärker wird er. —

Will man etwa Hollunderwein machen, wenn keine frische Beeren verhansind, so kann man sich auch der getrockneten, — aber nur auf eine andre Art, — dazu bedienen. Man nimmt nemlich auf ein Pfund derselben sechs Loth gröblich zerstoßenen Zimmt und drei Loth Gewürznäglein, nähet alles

in

in einen leinen Beutel, und hängt es etwa sechs Wochen lang in ein mit etwa zwölf Maas oder Quart weißen Wein angefülltes Gefäß, und verwendet sodann den Wein zum Genusse. —

Zweites Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Essig.

Die Güte und Wohlfeilheit macht den Obstessig so empfehlungswürdig, daß man beim Ueberflusse an Obste nichts besseres thun kann, als einen Theil des eingeerndten Obstes zur Bereitung des Obstessigs zu verwenden.

Der eigne Bedarf des Essigs im Haushalte, zur Bereitung mancherlei Speisen, zur Aufbewahrung des Fleisches, zum Einmachen der Gurken, Kirschen u. s. w. machen dieses Produkt schon sehr wichtig, wichtiger gewissermaaßen aber noch, wenn man dasselbe, als einen Handelsgegenstand bearbeitet und betrachtet. Viele Ortschaften im Eichsfelde und, — vorzüglich — in Hessen, nehmen jährlich einen schönen Thaler Geld von Obstessig ein. Ich halte demnach die Bereitung und Gewinnung des Obstessigs für keinen so unbedeutenden Gegenstand

land.

landwirthschaftlicher Betriebsamkeit, als mancher glaubt.

§. 17.

Man bereitet übrigens den Obstessig theils aus Aepfeln, und theils aus Birnen

Da die Bereitungsoperationen sich hier ganz gleich sind, so nehme ich sie, um alle Weitläufigkeit zu vermeiden, gleich zusammen. Man kann hier auf eine doppelte Art verfahren; nehmlich entweder gleich den Most, wie er von der Kälter kömmt, zur Essigbereitung verwenden, oder den bereits vorhandenen Obstwein hierzu nehmen. Das erste ist, — so viel ich weis — das gewöhnlichste, und selbst auch in meinem väterlichen Hause eingeführt. Man zerkleinert erstlich die Aepfel oder Birnen auf eine von den oben beschriebenen Arten, keltert sie, bringt den Most in Fässer, diese aber nicht in den Keller, sondern in die Stube, oder in ein anderes Zimmer, welches im Winter warm gehalten werden kann. So vortheilhaft es ist, daß bei der geistigen Gährung der atmosphärischen Luft der Zutritt verwehrt und nur der erzeugten Kohlenstoffsäure, die sonst unter den Namen fixe Luft bekannt war, der Austritt verstattet

stattet wird, so nothwendig ist im Gegentheile bei der sauren oder Essiggährung der Zutritt der Luft; denn ohne dieselbe wird sich die gährende Flüssigkeit nie in Essig verwandeln. Aufnahme und Einschlucken des Sauerstoffs ist hier unerläßliche Bedingung. Aber es muß ein gewisses Verhältniß des Zutritts der Luft statt finden, und die gährende Flüssigkeit nicht in offenen, oder zu sehr geöffneten Gefäßen mit der Luft in Berührung stehen; denn sonst entweicht der geistige Antheil, der doch vorzüglich in Säure übergehen soll. Man läßt daher das Spundloch offen, bedeckt es nur ganz lüftig, entweder mit einem Stück Leder, oder einem flachen Steine, und bohrt, da man ein Sechstel des Fasses leer gelassen hat, in den vordern Boden, einige Zoll tiefer, als das Spundloch, etwa einen Daumen dickes Loch, um der Luft den Durchzug zu verschaffen. Ist die Gährung vollendet, welches freilich, wenn man keine Gährungsmittel, z. B. Essighefen oder Essigmutter dazu thut, ziemlich lange dauert, so verspündet man die Fässer, bringt sie in eine Kammer, und läßt sie dann auf ihrem Lager liegen. Die Gährung im Keller vor sich gehen zulassen, ist nicht wohl thunlich; denn da dauert schon die geistige, oder Weingährung ziemlich lange, ehe es nur

 an

an die Essiggährung kommen kann. Das beste ist also ein warmes Gemach, und darinnen eine Temperatur von 20 Grad der Reaumürschen Skale; diesen Wärmegrad hat man noch immer zur Bewirkung der Essiggährung am schicklichsten gefunden; da hingegen eine stärkere Wärme zu viel von den geistigen Theilen verflüchtiget, eine niedrigere Temperatur aber die Gährung zu lang aufhält. Uebrigens läßt sich die Essiggährung sehr beschleunigen, wenn man den zu Essig bestimmten Flüssigkeiten Essigmutter zusetzen, oder sie auf ein sogenanntes Zug- oder Mutterfaß, das man mehr Essiggrünes Faß nennen könnte, bringen kann.

Dieses wäre demnach die ganz kunstlose Methode, die man in meinem väterlichen Hause zur Bereitung des Obstessigs anwendet.

Man kann übrigens aber auch auf folgende Art zu Werke gehen. Man schütte nemlich den Most, wie man ihn von der Kelter erhält, nicht in liegende und geschlossene, sondern in stehende und oben offene Fässer, lege den ausgeschlagenen Faßboden wieder darauf, oder bedecke das Faß mit einem Tuche, schöpfe, so bald der Most in Gährung geräth, täglich mit einem Schaum-

löffel den Schaum, und alles, was er über sich stößt, ab, und fahre hiermit so lang fort bis er nicht mehr aufwirft, sondern ganz ruhig ist, und etwas helle wird. Hier muß man nun den rechten Zeitpunkt in acht nehmen, die Flüssigkeit ins Essigfaß zubringen; denn versäumt man hier etwas oder wartet zu lange, so entweicht zu viel Geist; es erfolgt keine oder nur eine unbedeutende Essiggährung, sondern die faule Gährung tritt ein. —

§. 18.

Will man den Obstwein zur Essigbereitung verwenden, so tritt hier alles ein, was bereits von den Fässern, ihrer Verspündung, der Exposition gegen die Lufteinwirkung und der Temperatur des Orts, wo das Gährungsgeschäft vor sich gehen soll, gesagt worden.

Wenn man mit sogenannten Mutter- oder Zugfässern oder auch blos mit Essigmutter versehen ist, so ist hier leicht geholfen, und die saure oder Essiggährung schleunig befördert. Ist das aber der Fall nicht, so kann man sich auf doppelte Art helfen, nemlich:

Erste Art:

Man macht den Obstwein oder Cyder, ehe man ihn in das Essigfaß gießt, erst in einem Kessel warm, ohne ihn zum Kochen kommen zu lassen, füllt ihn sodann in das Faß und zwar so, daß ungefähr der sechste Theil desselben leer bleibt; verschließt hierauf das Spundloch mit einem Zapfen, wie nicht weniger dasjenige, so vorn am Boden angebracht worden, aber nur auf etliche Tage, und öffnet sodann dieselben wieder. Will man nun die Essiggährung noch mehr beschleunigen, so kann man gedachtes Wärmen etlichemal und zwar jedesmal nach Verlauf einiger Wochen wieder holen. Hiebei hat man aber nicht nöthig, sämmtlichen Wein aus dem Essigfasse abzuzapfen, und zu wärmen, sondern es ist schon hinlänglich, wenn man nur den vierten oder fünften Theil der Flüssigkeit erwärmt, sodann wieder in das Faß zu dem übrigen Weine thut, und dann das Faß abermals wieder etliche Tage verschließt. Ist die Weingährung schon ziemlich tief in die Essiggährung vorgerückt, so ist das Aufwärmen gar nicht mehr nöthig. Will man aber ein im Zuge befindliches Essigfaß mit Obstweine auffüllen, und hierdurch die Essigmasse vermehren, so ist es sehr gut und zweckmäßig,

mäßig, wenn man den Wein vorher erwärmt und warm in das Faß gießt. —

Zweite Art.

Man nimmt etwas Obstwein, erhitzt ihn in einer verschlossenen Destillirblase, läßt ihn einige Zeit kochen, und füllt ihn dann zu dem andern, zur Essiggährung bestimmten Weine, bis das Ganze eine Temperatur von 13 bis 15 Grad der Reaumürschen Skale zeigt. Dieses Gemisch füllt man nun in ein Faß, läßt aber ein Sechstel davon leer, legt es sodann mit geöfnetem Spunde im Winter in eine geheizte Stube, im Sommer aber an die Sonne. *)

Da essigrüne Fässer überhaupt zur Beschleunigung der sauren Gährung sehr viel beitragen, man dieselbe aber nicht immer haben kann, so kann man sich leicht durch Kunst helfen; man darf nur das Faß inwendig mit etwas heißen Essig, in welchem man etwas Waizenmehl gequirlt hat, trän-

ten

*) Siehe Trommsdorf systematisches Handbuch der gesammten Chemie. 6ter Bd. S. 219.

ken, oder gedachtes Gemeng gleich unter den zur Essiggährung angestellten Wein gießen. Uebrigens muß ich noch bemerken: Je kleiner die Gefäße sind, in welcher man die zu Essig bestimmte Flüssigkeit zur Gährung anstellt, desto schneller geht die Gährung vor sich. Man nehme z. B. nur erwärmten Wein, fülle ihn auf Bouteillen, doch so, daß ein Viertel der Gefäße leer bleibt, setze etwas Essigmutter dazu, stelle die Bouteillen im Sommer an die Sonne, und im Winter in ein geheiztes Zimmer offen hin, und man wird in kurzer Zeit einen sehr guten Essig erhalten. Man kann die saure Gährung auch durch Beimischung von Honig beschleunigen, welches vorzüglich den Bienenvätern zu empfehlen ist. Man bedient sich hierzu gewöhnlich blos des Abgangshonigs. Man wäscht nemlich die ausgelaufenen oder ausgepreßten Honigrosen mit warmgemachten Obstwein oder Essig aus, drukt sie durch ein Tuch und gießt die erhaltene Flüssigkeit in sein Essigfaß. —

§. 19.

So wie man gefrornes Obst auf Wein oder Cyder benutzen kann, so läßt sich auch verfaultes zur Essigbereitung verwenden. Bei ei-

einem, auch nur etwas ansehnlichen Obstvorrathe wird es gar nicht fehlen, daß nicht von Zeit zu Zeit einiger Abgang an faulen oder anstößigen Früchten eintreten sollte. Findet man nun, daß Fäulniß in dem Obstmagazine eintritt, so suche man die angefaulten Früchte heraus, werfe sie in ein aufgeschlagenes, wasserdichtes Faß, stelle dieses in den Keller, sammle den Winter hindurch die faulenden Früchte, und hebe sie bis ins Frühjahr auf. Nun aber schütte man alles, Aepfel und Birne auf die Kelter, zerdrücke mit der Hand, was noch ganz ist, wenn man dieses beim Aussuchen der faulen Früchte nicht bereits gethan hat, und keltere es auf die gewöhnliche und allbekannte Art. Der Most läuft hier, wenn sonst das Filtrum oder das Seihstroh gehörig zubereitet ist, ganz helle ab, hat einen süßen, dabei aber faulichten Geschmack. Man thue ihn in eine Bütte oder ein aufgeschlagenes Faß, lasse ihn zwei oder drei Tage stehen, und nehme den auf die Oberfläche der Flüssigkeit steigenden schleimartigen Schaum ab. Dieser ist nicht Resultat einer in dem Augenblick vorgegangenen Gährung; denn die Weingährung selbst war bereits in den faulenden Obste vorgegangen, und die saure oder Essiggährung konnte so schnell nicht vorgehen, sondern diese Erscheinung ist Folge von der specifischen

schen Leichtigkeit des Schaums gegen die übrige Flüssigkeit.

§. 20.

Hat nun der Most wie oben bemerkt worden, zwei oder drei Tage gestanden, so gießt man ihn in ein Essigfaß und stellt ihn in einem temperirten oder warmen Gemache zur sauern oder Essiggährung an. Hier wird man denn in kurzer Zeit einen brauchbaren guten Essig haben, der bereits eine fingerdicke Mutter gezogen, und nach und nach an Säure, Reinheit des Geschmacks und Schönheit der Farbe so zu nehmen wird, daß ihm der vor Jahr und Tag aus frisch gekeltertem Obste, und zwar mit mehrern Umständen gewonnene, weit nachstehen muß. Haben bei frischem ungefaulten Obste viertehalb Malter Früchte eine Ohmen Most mit Trüb und Abgang gegeben, so giebt — nach des Herrn Oberpfarrer Christs Bemerkung, ein Faß voll faules Obst von drittehalb Malter, anderthalb Ohmen also gerade noch einmal so viel reinen Most zu Essig. Hierzu kömmt dann noch, daß der aus gesunden Obste gekelterte Most noch einmal so viel zehrt, ehe er sauer wird, als derjenige, welcher von faulem Obste gewonnen wor-

worden; denn dieser geht weit eher in die saure oder Essiggährung über, als jener. Uebrigens darf man auch zu bemerken, nicht außer Acht lassen, daß sich das faule Obst sehr auf einander setzt, folglich nicht soviel Raum macht, als frische Aepfel wegen ihrer runden Bildung zu machen geeigenschaftet sind. Indessen beträgt doch dieses im Ganzen nicht so viel, daß der Ertrag an Essig doppelt seyn könnte.

Hat man einmal ein Essigfaß im Zuge, und man will seinen Essig vermehren, so läßt man einen Theil heraus, entweder in ein klein Fäßchen, oder auch in Flaschen und füllt gerade wieder so viel Obstwein in das Mutterfaß, als man Essig herausgenommen hat, und jener wird sich dann bald wieder in Essig verwandeln. —

§. 21.

Sollte ein Essigfaß nach und nach einen übeln Geruch annehmen und eben deswegen geeigenschaftet seyn, dem Essig einen widrigen Geschmack mitzutheilen, so ist es nöthig, daß man dasselbe ausschlägt, und nicht nur ausputzt und mit warmen Wasser ausbrühet, sondern auch nachdem es trocken geworden. mit Haferstroh ausbrennt, und abermals mit warmen Wasser, worinn Wachholder

Holder gekocht worden, von neuem ausbrühet und endlich die Operation noch einmal wiederholt. —

Drittes Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Branntewein.

Man kann sowohl aus Aepfeln und Birnen, als auch aus Zwetschen (Pflaumen) und Kirschen einen ganz vortrefflichen Branntewein bereiten, nur sind diese Baumfrüchte gewöhnlich gegen das Getraide zu theuer, als daß man sie zur Gewinnung dieser geistigen trinkbaren Flüssigkeit verwenden sollte. Indessen mag ich doch das Verfahren hier nicht übergehen, welches man bei Benutzung vorgedachter Obstarten auf Branntewein zu befolgen hat. Ich handle daher

a) Von Bereitung des Brannteweins aus Aepfeln und Birnen,

b)

b) Von Bereitung des Brannteweins aus Zwetschen und

c) Von Bereitung des Brannteweins aus Kirschen.

§. 22.

a) die Bereitung des Branntewein aus Aepfeln und Birnen.

Um aus Aepfeln oder Birnen Branntewein zu brennen, sucht man solche auf eine oder die andere Art zu zerkleinern, d. h. zu zerstoßen oder zu zerquetschen, gießt sodann kochendes Wasser darüber, rührt sie gleichsam zu einem Brei, vermischt denselben mit Getraideschrot, rührt das Gemeng beim Einmischen tüchtig durcheinander, giebt ihm, wenn es bis zur Milchwärme abgekühlt ist, die Hefen, deckt den Bottich zu und bringt die Masse zur Gährung; läßt letztere aber nicht länger, als vier Tage dauern; denn dauert sie länger, so wird das Gut leicht sauer und ist dann entweder zum Branntweinbrennen gar nicht mehr zu gebrauchen, oder liefert zu wenig Branntewein. Ist aber die Gährung vollendet, welches man an dem säuerlich geistigen Geruche bemerkt, so bringt man das Gut, wie gewöhnlich auf die Blase, stellt den Heerd oder macht ein mäßiges

Feuer

Feuer unter, rührt das Gemenge im Anfange untereinander und hindert hierdurch das Anbrennen, und setzt sodann den Hut auf. Wenn der erste, nemlich der Rauhbrand vorbei ist, so treibt man die Läuter oder Lutter noch einmal über, die Trebern aber verwendet man zum Füttern der Schweine. Genug! Man verfährt wie beim gewöhnlichen Fruchtbranntweinbrennen.

§. 23.

b) Die Bereitung des Branntweins aus Zwetschen.

Die Zwetschen, wie nicht weniger andere süße blaue Pflaumen liefern einen ganz vortrefflichen Branntewein, sind aber dann nur zur Bereitung dieser trinkbaren Flüssigkeit anzuwenden, wenn sie nicht mit größern Vortheile benutzt werden können. Man verwendet sie entweder sogleich, wenn sie vom Baume kommen, zum Branntenweinbrennen, oder hebt sie bis zu einer andern mehr gelegenen Zeit auf. In letztern Falle darf man sie nicht lange auf Haufen liegen lassen, sondern muß sie, sobald sie vom Baume kommen, in Fässer schlagen, und sie, nachdem man die Fässer gehörig zugeschlagen hat, in ei-

einem kühlen Keller, auf trocknem Sande bis zum künftigen Gebrauche aufheben. Man drückt übrigens aber die Früchte nicht ein, sondern läßt sie ganz und so in dem Fasse liegen, als sie bei dem Hineinschütten aufeinander gefallen sind.

Will man nun die Zwetschen oder Pflaumen, mögen sie noch ganz frisch oder in Fässern aufbewahrt seyn, zum Branntewein-brennen brauchen, so zerstößt man sie in Mörsern, thut sie in das Rährfäß oder Bottich, deckt diesen ganz leicht zu, stellt es an einen warmen Ort und unterwirft so das Gut dem Gährungsprocesse, der dann nach Maasgabe der Temperatur des Ortes in vierzehn Tagen bis drei Wochen vollendet seyn wird.

Ist die geistige Gährung geendiget, welches man an dem säuerlich beissenden Geruche wahrnehmen kann, so bringt man das Gut oder die Maische zum Rauhbrennen in die Branntweinsblase, rührt es um, damit es nicht anbrennt, setzt sodann den Helm oder Hut auf, treibt den emporsteigenden, noch in ziemlich vieles Pflegma eingewickelten Geist über in die Vorlage, ziehet sodann die aufgefangene Läuter oder Lutter abermals ab, und behandelt dann den gewonnenen Brannte-

tewein, wie jeden andern, so wie denn auch derjenige, welcher Fruchtbranntewein zu brennen versteht, den Zwetschen- oder Pflaumenbranntewein recht gut bereiten kann.

§. 24.

e) Die Bereitung des Brannteweins aus Kirschen.

Unter den mannichfaltigen Kirschenarten liefern die kleinen Süßkirschen, die auch Vogel- und Waldkirschen genennt werden, den besten Branntewein, der im Handel unter dem Namen Kirschwasser vorkömmt. Man wählt aber vorzüglich die schwarzen Süßkirschen dazu. Wenn diese ihre gehörige Reife erlangt haben, so pflückt man sie ab, befreiet sie von den Stielen, thut sie in ein sauberes Faß, verschlägt dieses und hebt es im Keller zum folgenden Gebrauche auf. Will man nun die Kirschen zum Branntweinbrennen verwenden, so hohlt man das Faß aus dem Keller, nimmt die Hälfte der darinn befindlichen Kirschen, zerreibt oder zermalmt solche, thut sie sodann wieder zu den übrigen ins Faß, und stellt sie an einen etwas warmen Ort zur Gährung.

rung. Nach Verlauf von vierzehn Tagen sieht man nach, ob die Masse den gehörigen Grad der Gährung erreicht hat. Man zündet zu diesem Ende ein Licht an, stellt dasselbe in das Faß auf die gährenden Kirschen und sieht sodann auf den Erfolg. Löscht nemlich die durch die Gährung entwickelte Luft das Licht aus, so hat die Gährung noch nicht jenen Grad erreicht, der zur gänzlichen Bildung und Entwickelung des brennbaren Geistes oder Alkohols erfodert wird; brennt aber das Licht fort, so rührt man zugleich die gegohrne Masse um, deckt sie zu und schreitet den andern Tag damit zum Brennen. Man muß übrigens auch hier dahin besorgt seyn, daß die Masse nicht in die saure oder Essiggährung übergehe. Ist aber die Gährung so weit vorgeschritten, als zur Bewirkung der Entwicklung des brennbaren Geistes oder Alkohols erforderlich ist, so bringt man das Gut in die Blase, rührt dasselbe wohl untereinander, damit die Kerne oder Steine der Kirschen nicht beisammen zu liegen kommen, weil dieses sonst gar zu leicht ein sehr nachtheiliges Anbrennen verursacht; füllt übrigens die Blase nicht ganz voll, sondern läßt sie bis zum sechsten Theile leer, macht Feuer unter, und rührt bis die Masse anfängt zu kochen, setzt hierauf den Hut oder Helm auf und treibt bei

zweck-

zweckmäßigem Regieren des Feuers den Kirschgeist herüber in die Vorlage, läutert ihn sodann auf die bekannte Art und arbeitet gerade so fort, wie dies beim Fruchtbranntweinbrennen der Fall ist.

Zwei=

Zweiter Abschnitt.

Die Verwendung des Obstes zu Muß, Eingemachten und verschiedenen genießbaren Säften.

Der Gebrauch des Obstes in verschiedenen, den Genuß erhöhenden Formen, muß selbst, wenn man auch von der, mit der Obstcultur verbundenen Erhöhung der ökonomischen Verhältnisse, abstrahiren will, diesen Zweig landwirthschaftlicher Cultur sehr achtungswerth machen. Ich glaube dahero den Freunden ökonomischer Betriebsamkeit keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich ihnen hier die verschiedenen Operationen vorlege, nach welchen die mannichfaltigen Früchte der Obstbäume nach der Rubrik gegenwärtigen Abschnitts bearbeitet werden können, um ihnen durch Mittheilung einer andern Form einen erhöheten oder doch veränderten Geschmack mitzutheilen. Also

Die Verwendung des Obstes zu Muß.

Das Obstmuß spielt in vielen Haushaltungen, die entweder reich an Kindern, oder an Gesinde sind, eine nicht unbedeutende Rolle. Es vertritt da auf Brod gestrichen, oft die Stelle des Nachtbrodes, so wie es denn auch wohl dann und wann zu Saucen verwendet wird.

Zum Mußkochen überhaupt braucht man

a) Einen eingemauerten Kessel.

Dieser ist eigentlich dazu bestimmt, das Muß in demselben zu kochen. Man wählt aber deswegen gern einen eingemauerten, weil bei diesem das Feuer mehr benutzt, folglich viel Brennmaterial gespart wird, da hingegen bei einem frei stehenden, entweder über das Feuer gehängten oder auf einem Dreyfuß ruhenden, zu viel Brennstoff verlohren gehet, und selbst die Person, die sich mit dem Mußkochen beschäftiget, in Gefahr setzt, sich zu versengen, oder ihre Kleider zu verbrennen.

b) Ein Rührscheit, einen Spatel oder großen Rührlöffel.

Dieses Instrument wendet man zum Zer- und Umrühren der zu Muß bestimmten

ten und in den Kessel geschütteten Produkte an, theils um sie zu zerkleinern, und theils sie gegen das Anbrennen zu schützen. Es bestehet blos aus einem langen Stücke harten Holze ohne Spitze, ist unten breit, oben aber abgerundet, um es desto besser angreifen oder anfassen zu können.

c) Ein Sieb, und zwar am besten von Drath.

Dieses wird zum Durchreiben der gekochten Masse verwendet, theils sie von den Kernen, theils von den Schaalen zu befreien. Man könnte sich statt dessen auch wohl eines Durchschlages bedienen; allein dieser ist gewöhnlich zu klein, als daß sich viel damit ausrichten ließe. Endlich

d) Fässerchen oder Töpfe.

Diese braucht man zum Aufbewahren des Mußes.

§. 25.

a) Die Bereitung des Birnmußes.

Es ist zwar selten der Fall, daß man in hiesiger Gegend Birnen zum Mußkochen verwendet; indessen schicken sie sich doch, wie mir die Erfahrung in meinem väterlichen Hause gelehrt hat, sehr gut dazu.

Man nimmt gute, süße und saftige Birnen, und auf jeden Korb oder drei hiesige Metzen derselben, etwa dreißig Maas oder Dresdner Kannen süßen Birnmost, den man sich durchs Zerquetschen und Keltern der Birnen leicht selbst bereiten kann; schält die Birnen und zerschneidet sie in Viertelchen, die unter dem Namen Schnitzchen bekannt sind. Nun gießt man erstlich den Most in den Kessel, läßt ihn, indem man ihn zugleich abschäumt etwas einkochen, thut dann die Birnstücke dazu, und unterhält das Feuer immer so, daß sie beständig im Kochen und Wallen bleiben. Nun kömmt es darauf an, ob man das Muß ungerührt oder gerührt kochen will. Im ersten Falle darf man die Birnen gar nicht anrühren, sondern muß sie, um sie gegen das Anbrennen zu schützen, beständig wallend von dem Boden entfernt, folglich oben zu erhalten suchen. Im zweiten Falle aber rührt man sie, eine halbe Stunde zuvor, ehe das Muß gar ist, und der Kessel geleert wird, tüchtig um und durch einander. Um dem Muße eine angenehme schwarze Farbe mitzutheilen, darf man nur grüne wälsche Nußschalen, oder vorher gesottenen Hollunder- oder Fliedersaft *) darunter thun, und diese mit kochen las-

*) Man nimmt recht reife und schwarz gewor-

lassen; und um endlich demselben einen gewürzhaften Geschmack zu geben, mischt man ganze Zimmtblüthen, etwas Gewürznäglein, Citronen- und Pommeranzenschale darunter, und läßt diese gleichfalls ein paar Stunden mit kochen. Ist das Muß fertig, so hebt man es zum Gebrauche auf. Wie dieses aber geschieht, davon unten mehr.

§. 26.

b) Die Bereitung des Zwetschenmußes.

Unter allem Obste scheinen mir die Zwetschen oder Pflaumen, wie man sie in Sachsen zu nennen pflegt, vorzüglich zu Muß geeigenschaftet zu seyn.

Zu-

dene Hollunderbeeren, drückt sie Handvollweis in einem Siebe, das über den Kessel gelegt wird, mit beiden Händen aus, so daß Stengel und Hülse zurückbleiben, der Saft aber in den Kessel kömmt. Diesen Saft nun kocht man nebst dem Birnmoste erst eine Stunde allein, und schäumt ihn gehörig ab, ehe man die Birnschnitzchen darunter thut. Eben so verfährt man auch bei Bereitung des Zwetschenmußes, wovon ich bald reden werde; nur läßt man hier den Birnmost weg, und nimmt nur den Hollundersaft allein.

Zuerst befreiet man die Früchte von ihren Steinen, thut sie nachher in den Kessel, den man vorher inwendig mit Speck geschmiert, bestrichen oder gerieben hat, kocht sie so lange, bis sie weich sind, und sich die äußere Haut vom Fleische ablößt, nimmt sie sodann heraus, drückt und reibt sie durch ein Drath- oder in dessen Ermangelung auch durch ein anderes Sieb, wo dann die Haut zurückbleibt; thut sie wieder in den Kessel und läßt sie bei gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sich die ganze Masse zu einem ordentlichen dicken Muße bildet, welches gewöhnlich in einem Zeitraume von acht bis zwölf Stunden geschiehet, je nachdem die Zwetschen mehr wässerig, als trocken waren. Man kann, damit die Masse unter dem Kochen nicht etwa anbrenne, eine eiserne Kugel in den Kessel thun. Was die Erhöhung der Farbe dieses Mußes, und die Würzung desselben betrifft, so verfährt man hier eben so, wie bei der Lehre von Bereitung des Birnmußes bemerkt worden.

§. 27.

c) Die Bereitung des Kirschmußes.

Die Bereitung des Kirschmußes ist bei weitem nicht so bekannt, als diejenige des

Zwet-

Zwetschenmußes. Der Grund hiervon dürfte wohl darinne liegen, daß die Kirschen gröstentheils zu theuer sind, als daß man sie mit besonderm Vortheile zu Muß verwenden könnte.

Man nimmt blos saure Kirschen dazu, befreiet diese von ihren Stielen, thut sie in einem Kessel, kocht sie, und rührt sie mit dem Rührholze oder Rührlöffel fleißig um. Sind sie so weit zerkocht, daß das Fleisch von den Kernen losgehet, so treibt man sie durch ein Sieb, oder auch blos durch einen Durchschlag, befreiet sie durch diese Operation ganz von ihren Kernen, oder Steinen, thut sie von neuem in den Kessel und kocht sie nun unter beständigem Umrühren zur gehörigen Dicke ein. Je derber nun das Muß wird, desto aufmersamer muß man mit dem Umrühren verfahren; denn wenn man das kleinste Fleckchen unberührt läßt, so hängt es sich den Augenblick an, und verhindert nicht nur das fernere Umrühren, sondern greift auch unaufhaltbar weiter, so daß das ganze Muß verdorben würde. Es ist daher nöthig, daß man zuletzt das Feuer geschickt regiere, es nicht flüchtig und stark brennen lasse, und sich zugleich in acht nehme, daß man nicht von dem in die Höhe spritzenden Muße verbrennt werde.

§. 27.

§. 28.

Das gewonnene Muß, mag es nun Birn- Zwetschen- oder Kirschmuß seyn, theilt man

in Zeit- und Dauermuß.

Ersteres braucht man, weil man es bald verspeisen will, nicht so stark einzukochen, als das letztere, welches man zu einer langen Dauer zu bestimmen gesonnen ist. — Man verwahrt dergleichen Muß gewöhnlich in Töpfen von Steingut oder auch in Fässern von Holz. Man macht die Gefäße recht rein, füllt sie mit Muße, rüttelt sie den ersten Tag von Zeit zu Zeit, damit sich das Muß überall gleich anlege, und füllt den leeren Raum, der sich bald nach dem Rütteln zeigt, mit frischen Muße voll. Um nun aber auch die äußere Luft davon abzuhalten, kann man folgende Verfahrungsarten anwenden: Man kann, wenn es recht erkaltet, und steif geworden, entweder Fett, Butter oder auch Pech darüber gießen, oder dasselbe mit trocknen Wallnußblättern bedecken, und auf diese weichgemachten, zuvor mit Spreu angemengten Lehm legen. Nur darf dieses Gemeng nicht zu weich, sondern muß so steif seyn, daß sich die Wallnußblätter gut damit andrücken lassen. Endlich kann man

man die Töpfe mit dem Muß blos in einen warmen Backofen schieben, und ihnen durch die Einwirkung der Ofenhitze eine Rinde oder Decke verschaffen, welche der äußern Luft ganz vollkommen den Zugang verschließt.

Die nunmehr gegen den Eindrang der äußern Luft gesicherten Mußgeschirre, muß man nun auch bis zu ihrer Bestimmung aufzubewahren verstehen. Man darf hierzu weder einen Keller, noch ein feuchtes Gewölbe, wohl aber eine trockne in einer der obern Hausetagen oder Stockwerke befindliche Kammer wählen. Aller dieser Vorsichtsmaaßregeln ungeachtet, muß man doch noch von Zeit zu Zeit nachsehen, ob sich etwa Schimmel auf dem Muße zeige, den man den Augenblick wegzubringen suchen muß. — Ist aber das Muß nicht recht dicke eingekocht, und tüchtig gegen Zutritt der atmosphärischen Luft verwahrt, so erhält es sich zwei und mehrere Jahre unverdorben. Viele Leute haben es im Gebrauche, den Kessel, worinn Muß gekocht worden, auszukratzen, oder ihn durch ihre Kinder auskratzen, und das hängengebliebene Muß essen zu lassen. Das taugt aber nicht; denn es ist leicht möglich, daß ein wenig Kupfer mit abgekratzt und zum Nachtheile der Gesundheit genossen wird. Was man hier thun kann, ist das, daß man blos dasjenige wegnimmt,

was mit den Fingern weggestrichen werden kann, nicht aber das, was sich fest angehängt hat, oder angebrannt ist, so wie man denn auch überhaupt das Muß nicht in den Kessel erkalten, oder wohl gar darinn über Nacht stehen lassen darf denn da nimmt es sehr leicht böse und der Gesundheit nachtheilige Eigenschaften von dem Kupfer an.

Zweites Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zu Eingemachten.

Nicht nur Kern- und Stein-, sondern auch das Schaalen- und Beerenobst kann eingemacht, und in dieser Form als ein ganz vortrefliches Gericht zur Tafel gebracht werden. Ich betrachte daher hier

§. 29.

a) Das Einmachen der Aepfel.

Die Aepfel können theils naß, theils trocken eingemacht werden.

Auf jeden Fall nimmt man gern den König unserer deutschen Aepfel, nemlich der

Bors-

Borsdorfer. Wenn diese, ohne mürb und mehlig geworden zu seyn, ihre Zeitigung erhalten haben, so schält man sie ganz sauber, und legt sie, damit sie nicht etwa gelb werden, sobald man mit dem Schälen fertig ist, und sie, um das Kernhaus heraus zu nehmen, halbirt hat, in ein mit frischem Wasser angefülltes Gefäß. Hierauf läutert man so viel Zucker, als die Aepfel am Gewichte betragen, auf dem Feuer, nimmt die Aepfel aus dem Wasser, trocknet sie mit einem saubern leinenen Tuche ab, thut sie in den Zucker und läßt sie darinn sieden. Sind sie nun so ziemlich gekocht, aber nicht ganz mürbe gesotten, so nimmt man sie aus dem Zucker, läßt sie abtröpfeln, und legt sie in eine flache Schüssel neben einander, siedet unterdessen den in dem Gefäß zurückgelassenen Aepfelsyrup zur gehörigen Dicke ein, und gießt ihn, nachdem er erkaltet, und man die Aepfel in Einmach- oder sogenannte Zuckergläser gethan hat, über die Aepfel, und hebt sie, nachdem man die Gläser mit gereinigten Schweins- oder andern Blasen zugebunden oder verschlossen, zum künftigen Gebrauche auf.

Will man die Aepfel trocken einmachen, so schält man sie ebenfalls, theilt sie, nimmt ihnen das Kernhaus und legt sie gleichfalls in kaltes Wasser. Ist man so weit fertig, so setzt man

Was-

Wasser in einem Casserole über das Feuer, legt die Aepfel hinein, und läßt sie gelinde darinn gar werden. Sind sie wirklich gar, so nimmt man sie mit einer Kelle oder einem durchlöcherten Löffel heraus, thut sie in frisches Wasser, läßt sie erkalten, und läßt sie in einem Siebe, dessen Boden man mit einem leinenen Tuche belegt hat, abtröpfeln und abtrocknen. Während dieser Zeit läutert man weißen Zucker so, daß er sich in Faden ziehen läßt, läßt ihn etwas abkühlen, legt die Aepfel hinein, läßt sie vollends mit demselben erkalten; setzt sodann das Ganze noch einmal und zwar so lang über das Feuer, bis die Aepfel weich sind, und der Zucker dicke eingesotten ist. Hierauf nimmt man die Aepfel Stück vor Stück heraus, legt sie auf Steinplatten, wozu man vorzüglich Schiefersteine brauchen kann, und läßt sie in einer warmen Stube, oder in einer mäßig warmen Ofen- oder Bratröhre trocknen. Sind sie ganz trocken, so hebt man sie in einer trocknen, und luftigen Kammer in Schachteln, die man mit Papier ausgelegt hat, zum künftigen Gebrauche auf. Man kann sie nun theils als trockne Consitüre aufsetzen, oder auch, nachdem man sie mit halb Wasser und halb Wein aufgequellt hat, zum Füllen in die Torten, brauchen. Will man sie aber etwa besonders in einer Assiette auf-

setz-

setzen, so läßt man sie mit Wasser, Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschaale aufsieden, richtet sie mit ihrem Safte an, und garniert sie geschmackvoll mit Citronscheiben.

§. 30.

b) Das Einmachen der Birnen.

Was von dem Einmachen der Aepfel gesagt worden, das gilt auch zum Theil von diesen, nur daß sie überdies auch noch mit Honig, Senf und Branntewein eingemacht werden können.

Will man sie naß und zwar mit Zucker einmachen, so wählt man solche, die nicht weich und saftig, aber auch nicht hart und steinigt sind. Man giebt ihnen mehrere Stiche bis ins Kernhaus, und siedet sie so lange, bis sie sich drücken lassen, thut sie sodann in kaltes Wasser und schält sie nach und nach. Während dieser Vor- und Zubereitungsarbeit, läutert man soviel Zucker, als die Birnen am Gewichte betragen, thut die zubereiteten Früchte in denselben, läßt sie ungefähr dreißigmal aufwallen, nimmt sie hierauf vom Feuer weg, schüttet sie in eine saubere Schüssel, läßt sie 24 Stunden darinn stehen, seihet sodann den Zucker wieder davon ab, siedet ihn bis er spinnt, oder sich zu Faden ziehen läßt, und läßt dann die

die Birnen noch drei- oder viermal darinn aufwallen. Ist dieses geschehen, so thut man sie wieder in eine Schüssel, läßt sie abermals 24 Stunden stehen, seihet den Zucker wie das vorigemal ab, siedet ihn nach kleiner Perlart und läßt die Birnen zweimal darinn aufwallen. Hierauf läßt man die Masse wieder erkalten, 24 Stunden stehen, seihet dann den Syrup wieder davon, siedet ihn zu großen Perlenzucker, läßt die Birnen abermal acht- bis zehnmal darinn aufwallen, legt sie, wenn sie halb ausgekühlt sind, in die Einmachegläser, gießt den Syrup darüber und hebt sie zum künftigen Gebrauche, so wie die eingemachten Aepfel auf. —

Will man die Birnen trocken einmachen, so behandelt man sie ganz so, wie bisher gelehrt worden. Hat man sie aber das leztemal gesotten, so läßt man sie bis zum folgenden Tage stehen, nimmt sie sodann aus dem Syrup, sezt sie auf Bleche, läßt sie gehörig ablaufen, bestreuet sie hierauf mit gestoßenem Zucker, und läßt sie beim warmen Ofen trocknen. Ist dieses auf einer Seite geschehen, so wendet man sie um, und bestreuet sie auf der andern Seite. Nachdem auch diese getrocknet, und die Früchte völlig abgekühlt sind, so verwahrt man sie mit dazwischen gelegten Papiere in ausgefütterten Schachteln.

Um die Früchte mit Honig einzumachen, wählt man den besten, d. h. den sogenannten Jungfern Honig; setzt diesen über gelindes Feuer, und bedeckt ihn, sobald er zu sieden anfängt, mit einem nassen Tuche. Dieses wiederhohlt man vier bis fünf mahl, und behandelt dann die Birnen, so als wenn man sie naß einmachen will.

§. 31.

Von den bisher beschriebenen Einmachungsoperationen weicht nun das Einmachen der Birnen mit Senf und Brannteweín, ab.

Das Einmachen der Birnen mit Senf.

Wenn man die Birnen mit Senf einmachen, oder einlegen will, so kocht man sie erst mit Wasser, und zwar so ab, daß sie keinen braunen Rand mehr zeigen, wenn man sie auseinander schneidet. Hierauf nimmt man sie aus dem Wasser, und legt sie auf ein trocknes Tuch; läutert aber in dem zurückgebliebenen Wasser nach Belieben Zucker, und rührt in dieses Gemisch, wenn es bis zur Lauwärme abgekühlt, fein gemahlnen

Senf.

Senf. Ist dieses geschehen, so schüttet man die Birnen mit Kirschblättern in ein hölzernes Gefäß, oder in einen Topf von Steingut, und gießt das mit Senf eingemischte, syrupartige Wasser dergestalt darüber, daß es die Birnen bedeckt. Damit diese nun nicht etwa oben auftreten, so legt man einen hölzernen Deckel darauf, beschwer ihn mit Steinen, und legt dann zuletzt noch einen andern Deckel auf das Gefäß. Die auf diese Art eingemachten Birnen, die in Niedersachsen vorzüglich zu Hause und unter dem Namen Senfbirnen bekannt sind, habe ich und mehrere meiner Reisegefährten mit dem grösten Appetite genossen.

§. 32.

Das Einmachen der Birnen mit Branntewein.

Wenn man Birnen in Branntewein einlegen will, so sticht man sie hin und wieder bis ins Kernhaus, siedet sie sodann so lange in Wasser, bis sie sich decken lassen, nimmt sie hierauf heraus, legt sie in frisches Wasser und schält sie. Ist dieses geschehen, so legt man sie wieder in anderes frisches Wasser, in welches man den Saft von einer Citrone gedrückt hat.

Hier-

Hierauf läutert man halb soviel weißen Zucker, als die Birnen am Gewichte betragen läßt unter beständigem Abschöpfen des Schaumes die Früchte in demselben neun bis zehnmal aufwallen, und läßt sie sodann ungefähr 24 Stunden in einer Schüssel stehen; hierauf aber läßt man sie wieder sechs bis achtmal aufsieden, läßt sie abermals 24 Stunden in einer Schüssel stehen, nimmt sie sodann aus dem Zucker, läßt diesen etwa sechs bis siebenmal aufwallen, legt dann die Birnen gemach hinein, und läßt sie noch ein paarmal mit aufsieden. Ist dieses geschehen, so legt man die Birnen in die Einmachgefäße, mischt unter den Zucker, nachdem er sich etwas abgekühlt hat, gleich viel Branntewein, mischt alles tüchtig durcheinander, gießt es über die Birnen, und hebt sie, nachdem man die Gefäße gehörig verwahrt hat, zum künftigen Gebrauche auf. —

§. 33.

c) Das Einmachen der Quitten.

Die Quitten macht man ebenfalls entweder naß oder trocken ein.

Das erstere geschiehet entweder mit Zucker, oder mit Honig oder endlich mit Essig; das letztere aber blos mit Anwendung von Zucker. — Also:

Das Einmachen der Quitten mit Zucker.

Man nimmt rechte schöne reife Quitten, befreiet sie, indem man sie mit einem Tuche tüchtig abreibt, von ihrer Wolle, schält sie, nimmt ihnen ihre Kernhäuser, und wirft sie in frisches Wasser; siedet die abgeschälte Schale, so wie die ausgeschnittenen Kernhäuser in Wasser ganz weich, und seihet das Wasser vermittelst eines Tuchs davon ab. Nun thut man die Quitten in dieses Wasser, kocht sie darinne und deckt sie, um ihnen eine recht schöne rothe Farbe zu verschaffen, wohl zu. Ist dieses geschehen, so nimmt man sie heraus, und siedet in dem nemlichen Wasser, auf jedes Pfund Quitten ein Pfund Zucker so lange, bis er sich zu Faden ziehen läßt, oder, wie man zu sagen pflegt, spinnt; thut sodann die Quitten wieder hinein und läßt sie, nachdem man das Gefäß zugedeckt, vollends weich sieden. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, spickt sie mit Zimmt, Näglein und länglich geschnittener Citronenschale und läßt den Zucker vollends einsieden, läßt sodann die Quitten noch ein paarmal darinn aufwallen, nimmt sie heraus, läßt sie erkalten, thut sie in ein Einmachgefäß, gießt den Zucker darüber und hebt sie wohl verwahrt, zum künftigen Gebrauche auf. —

§. 34.

Das Einmachen der Quitten mit Honig.

Hier behandelt man die Quitten gerade so, als wenn man sie mit Zucker einmachen will. Man schält sie, siedet sie, und macht sie dann, wie bei dem Einmachen der Aepfel gelehrt worden, mit Honig ein. Da aber vielen Menschen der Honiggeschmack allein nicht wohl behagt, so kann man ihn durch ein wenig abgeriebene Citronenschalen veredeln; übrigens aber auch reife Schlehen oder Mispeln mit unter den Quitten sieden, um hierdurch ihren Geschmack noch mehr zu erhöhen.

Das Einmachen der Quitten mit Essig.

Man schält hier die Quitten, theilt sie in Viertel, kocht sie in Wasser weich, trocknet sie auf einem Tuche ab, und legt sie mit Zimmt und Näglein in Einmach- oder sogenannte Zuckergläser. Hierauf siedet man auf jedes halbe Dutzend ein Quart oder hiesiges Maas guten Weinessig mit anderthalb Pfund Zucker ab, und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die eingelegten Quitten her.

§. 35.

Das trockne Einmachen der Quitten.

Hier wählt man ebenfalls, wie im allgemeinen, gute und recht reife Quitten, befreiet sie von ihrer Wolle, kocht sie in Wasser, nimmt sie, wenn sie hinlänglich weich, heraus, legt sie in ein Sieb, läßt sie abtröpfeln und kalt werden, schält sie, theilt sie, nimmt das Kernhaus heraus und legt sie unverzüglich in kaltes Wasser. Hierauf siedet man Zucker so lange, bis er spinnt, thut die Quitten in eine Schüssel von Steingut, gießt den Zucker lauwarm darüber, und läßt das Ganze 24 Stunden stehen. Hierauf nimmt man die Früchte aus dem Zucker, legt sie auf Schiefer oder andere Steinplatten, läßt sie in der warmen Stube, oder in einer Ofen- oder Bratröhre gehörig trocken werden, und hebt sie in luftigen Kammern, in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. Ist einem etwa daran gelegen, daß die Quitten weiß seyn sollen, so muß man das Uebergießen mit Zucker noch dreimal wiederholen, und jedesmal frischen Zucker dazu sieden.

Man kann übrigens auch die Quitten zuerst schälen, halbiren, oder in Viertel theilen

len, und nachdem man sie mit Wein übergossen hat, in Zucker vollends weich und klar kochen. Worauf man sie dann herausnimmt, mit fein geriebenen oder gepulverten Zucker überstreuet, die Früchte, wenn der Zucker auf einer Seite geschmolzen, umwendet, wieder dick mit Zucker überstreuet und sie am warmen Ofen abtrocknet. —

§. 36.

d) Das Einmachen der Mispeln.

Die Mispeln, die man einmachen will, dürfen noch nicht teigig, sondern müssen ganz frisch seyn. Man schält sie erst ganz dünn, sticht sie hin und wieder mit der Gabel und kocht sie in Wasser. Sind sie mäßig gesotten, so nimmt man sie heraus, trocknet sie auf einem Tuche ab, und siedet sie langsam in geläutertem Zucker so lange, bis sie ganz damit angeschwängert sind. Hierauf nimmt man sie vom Feuer und läßt sie 24 Stunden ruhig stehen; bringt sie hierauf noch einmal über gelindes Kohlenfeuer und läßt sie eine halbe Stunde gemach darauf durchziehen; nimmt sie sodann heraus, und läßt den Saft, unter welchen man entweder Aepfelmost, Himbeeren, oder Quittensaft mischt

und

uud noch Zucker dazu thut, zu einem dicken Syrup einkochen, thut die Früchte in Einmachgläser, füllt den Syrup, nachdem er erkaltet, darüber her, — und hebt das Ganze zum künftigen Gebrauche auf die bereits bemerkte Art auf.

§. 37.

e) Das Einmachen der Pfirschen.

Diese edle Steinfrucht macht man entweder grün und unreif oder reif, und zwar entweder naß oder trocken ein.

Das Einmachen der grünen oder unreifen Pfirschen.

Dieses kann auf eine doppelte Art geschehen, nehmlich:

1. Man siedet die Pfirschen, und befreiet sie von ihrer Steinen oder Kernen; läutert hierauf Zucker, gießt diesen, wenn er etwas abgekühlt ist, über die in einer besondern Schüssel liegenden Früchte, und läßt das Ganze 24 Stunden stehen. Hierauf seihet man den Zucker ab, siedet ihn noch einmal, gießt ihn abermahls laulich über die Pfirschen, läßt es wieder 24 Stunden stehen

hen und kocht dann beides zusammen so lange, bis der Zucker die gehörige Dicke bekömmt. Sodann nimmt man die Früchte heraus, thut sie in Einmachgläser, gießt den Zucker lauwarm darüber her und hebt dieses Eingemachte zum künftigen Gebrauche auf. —

2. Man schält und befreiet die unreifen Früchte von ihren Steinen, legt sie in kaltes oder frisches Wasser, siedet sie hierauf so lang, bis sie grün werden, und kühlt sie sodann wieder in frischem Wasser ab. Nun siedet man Zucker perlartig, thut die Pfirschen hinein, kocht sie so lang damit, bis sie sich drücken lassen, nimmt sie sodann vom Feuer, läßt sie aber noch etliche Stunden abermals so lange sieden, bis der Zucker die erste Consistenz wieder erlangt hat. Hierauf nimmt man sie vom Feuer und hebt sie vorbeschriebener Maaßen auf.

§. 38.

Das Einmachen der reifen Pfirschen.

Dieses geschieht entweder mit Zucker oder mit Branntewein, also

Das

Das Einmachen der reifen Pfirschen mit Zucker.

Man wählt reife Pfirschen, schält sie oder nicht, läßt sie ganz oder schneidet sie auf; nimmt aber auf jeden Fall die Kerne heraus, wo man sie dann im ersten Fall am Stielende herausdrückt, im zweiten aber so ganz frei herausnimmt. Sind die Früchte so weit zubereitet, so nimmt man auf jedes Pfund derselben fünf Viertel Pfund oder doch gleichviel geläuterten Zucker, siedet ihn zur gehöriger Dicke ein, thut dann die Pfirschen hinein, und läßt sie einigemal damit aufwallen; nimmt sie hierauf heraus, läßt sie auf einem Tuche abtrocknen, thut sie in Einmachgefäße, kocht den zurückgelassenen Zucker zur gehörigen Consistenz ein und gießt ihn über die eingelegten Früchte her, und hebt diese mehr gedachter Maaßen auf. —

§. 39.

Das Einmachen der Pfirschen mit Branntewein.

Hierzu schält man entweder die Pfirschen oder nicht. Im ersten Falle siedet man sie, legt sie hierauf in kaltes Wasser, und ziehet ihnen die Haut ab. Hierauf nimmt

nimmt man auf jedes Pfund Früchte ein halb Pfund Zucker, läutert diesen gehörig, thut sodann die Pfirschen hinein, und läßt sie ein paarmal damit aufwallen; nimmt sie hierauf vom Feuer, läßt sie 24 Stunden stehen, seihet den Zucker ab, läßt ihn ein wenig einsieden, und gießt ihn wieder heiß über die Pfirschen; läßt sie abermals 24 Stunden stehen, nimmt die Früchte heraus, thut sie in gläserne mit weiten Hälsen versehene Flaschen, setzt den Zucker noch einmal übers Feuer, vermischt, nachdem er erwärmt, gleichviel Branntewein darüber und gießt dieses Gemisch kalt über die Früchte her. Sollte die Flüssigkeit etwa nicht hinreichen, die eingelegten Früchte gehörig zu bedecken, so läutert man noch andern Zucker, gießt soviel Branntewein, als Zucker ist, darunter, und füllt dieses Gemisch noch nach.

Im zweiten Falle, wo man nemlich die Pfirschen nicht schält, wischt man den Früchten vor allen Dingen mit einem weichen Tuche die Wolle ab, siedet hierauf auf jedes Pfund Früchte ein Viertel Pfund Zucker, thut sie hinein, läßt sie etwa viermal damit aufwallen, nimmt sie sodann heraus, thut sie in die kurz vorher beschriebenen weithälsigen Flaschen, mischt unter den Zucker zweimal so viel Branntewein und gießt dieses Gemisch über die Pfirschen.

§. 40.

Das trockne Einmachen der Pfirschen.

Man nimmt reife Pfirschen, schält sie sauber ab und brät sie ein wenig auf einem Roste. Ist dieses geschehen, so legt man sie in eine porcellanene Schüssel, läutert Zucker, und gießt diesen, nachdem er abgekühlt, über die Früchte, und läßt das Ganze etliche Stunden stehen. Hierauf nimmt man aber die Früchte wieder aus dem Zucker, bestreuet sie nach und nach auf allen Seiten mit Zucker, läßt sie auf Schiefertafeln oder andern Steinplatten an einem warmen Orte trocken werden, und hebt sie dann, nachdem man sie abermal mit feinem Zucker bestreuet hat, in mit Papier ausgeschlagenen Schachteln auf. —

§. 41.

f) Das Einmachen der Aprikosen.

Auch die Aprikose macht man entweder naß oder trocken ein.

Will man sie naß einmachen, so ist es gleichviel, ob man sie schält oder nicht; nur gewinnen sie im ersten Falle ein besseres Ansehen,

sehen, im letztern aber erhält das Eingemachte einen stärkern und angenehmern Geschmack. Man kann übrigens hier auf zweierlei Art verfahren.

1. Man nimmt reife Aprikosen, schält sie oder nicht, nimmt ihnen die Steine, indem man selbe am Stielende herausdrückt, zerschlägt diese und sucht die darin liegende Mandel zu gewinnen, die man dann, ehe man sie dem Eingemachten beimischt, erst besonders in Zucker siedet. Hierauf nimmt man so viel Zucker, als man Aprikosen hat, siedet ihn so lange, bis er spinnt, und läßt sodann die Früchte einigemal darinne aufwallen, nimmt sie hierauf vom Feuer, stellt sie ein paar Stunden hin und läßt den Zucker recht einziehen. Hierauf bringt man sie wieder aufs Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr schäumen, und stellt sie dann 24 Stunden auf die Seite. Nun nimmt man die Früchte aus dem Zucker, thut die verzuckerten Mandeln dazu, siedet den Zucker nach Perlenart ein, gießt ihn wieder über die Aprikosen, setzt das Ganze 24 Stunden auf einen warmen Ofen, und hebt es dann, nachdem es gehörig abgekühlt auf die mehr bemerkte Art zum künftigen Gebrauche auf.

2. Man nimmt Aprikosen, schält sie, drückt die Steine heraus, legt die Früchte

in eine Schüssel und bestreuet sie mit Zucker*), läßt sie 24 Stunden ruhig stehen, nimmt sie sodann heraus, läßt den erhaltenen zukkerartigen Saft einige Mal über dem Feuer aufwallen, schäumt ihn tüchtig ab, legt die Aprikosen wieder hinein, und läßt das Gemeng so lange kochen, bis der Zucker seine gehörige Consistenz hat. Sollte man etwa fürchten, daß auf diese Art die Früchte zu weich werden möchten, so darf man sie nur eher herausnehmen, und den Zucker, nachdem er zur gehörigen Dicke gesotten worden, darüber gießen.

§. 42.

Das trockne Einmachen der Aprikosen.

Auch hier kann man auf dreifache Art vorschreiten, nemlich:

1.

*) Die Quantität des Zuckers habe ich hier nicht angegeben. Es kömmt darauf an, ob einem daran gelegen ist, das Eingemachte lange zu erhalten oder nicht. Im ersten Falle thut man wohl, wenn man so viel Zucker nimmt, als die Aprikosen von Gewichte haben; im zweiten Falle aber braucht man nur halb so viel zu nehmen. —

1. Man nimmt die auf die im vorigen § beschriebene Art in Zucker gekochten Aprikosen, aus dem Zucker, läßt sie abtröpfeln, bestreuet oder bestäubt sie vermittelst eines Haarsiebs oder einer Büchse, deren Deckel mit freien Löchern versehen ist, auf einer Seite mit feingestoßenen Zucker, und setzt sie zum Trocknen hin. Sind sie auf dieser Seite trocken, so wendet man sie um, bestreuet sie auf der andern Seite eben so, trocknet sie auf die vorbeschriebene Art, macht sie dann endlich in einem Siebe auf dem Ofen ganz trocken und hebt sie auf die bekannte Art auf. —

2. Man sucht solche Aprikosen aus, die noch nicht völlig reif sind, nimmt ihnen vermittelst des Ausdrückens die Steine, klopft diese auf, und nimmt die Mandeln heraus. Hierauf siedet man die Früchte so lange, bis sie sich bequem drücken lassen, und legt sie dann in kaltes Wasser. Nun siedet man auf jedes Pfund Aprikosen ein halb Pfund Zucker, thut die Früchte hinein, läßt sie ein paarmal mit aufwallen, und stellt sie dann 24 Stunden bei Seite. Hierauf gießt man den Zucker ab, siedet ihn erst allein, thut die Früchte sammt den Mandeln dazu, läßt das Ganze noch etlichemal mit einander aufwallen, und stellt es dann wieder 24

Stun-

Stunden hin. Endlich nimmt man die Aprikosen aus dem Zucker, steckt in jede derselben eine Mandel, setzt sie auf Roste oder Steinplatten und läßt sie auf dem warmen Ofen trocknen.

3. Man nimmt ganz reife Aprikosen, drückt den Stein oder Kern heraus und füllt den dadurch entstandenen Raum mit einer Erbse gros Zucker aus. Hierauf thut man sie in ein porcellanenes Gefäß, macht einen Deckel von Teig darüber, und schiebt sie in den Backofen, wenn sich eben das Brod zu färben anfängt. Hier läßt man sie so lange stehen, bis der Ofen erkaltet ist, nimmt sie sodann aus dem Gefäße, legt sie auf Schiefertafeln oder andere Steinplatten, und bestreuet sie, wenn sie trocken genug sind, auf beiden Seiten mit Zucker, läßt sie auf den gedachten Steintafeln gehörig trocken werden und hebt sie dann in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. —

§. 43.

g) Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen.

Die Zwetschen oder Pflaumen kann man entweder unreif oder reif einmachen.

chen. Ich handle hier von jenem, nachher von diesem. Also

Das Einmachen unreifer Zwetschen oder Pflaumen.

Auch dieses kann auf verschiedene Art geschehen, nemlich:

1. Man nimmt rechte schöne, große, unreife, und annoch grüne Zwetschen oder Pflaumen, durchsticht sie überall mit einer Gabel oder Nadel, legt sie in kaltes, mit Weinessig gemischtes Wasser und läßt sie darinn eine Stunde liegen. Hierauf legt man sie schichtweise mit Weinblättern in ein verzinntes Casserol, gießt siedendes Wasser darauf, und läßt sie so lange darin liegen, bis die Hitze verraucht ist. Sodann läutert man auf ein Pfund Zwetschen oder Pflaumen eben so viel Zucker, siedet die Früchte darinn, setzt sie hierauf, nachdem der Zucker gehörig eingesotten, eine Weile in die freie Luft, läßt sie da wieder grün werden, und hebt sie dann in Einmachgefäßen zum künftigen Gebrauche auf.

2. Man nimmt Zwetschen oder Pflaumen, welche anfangen blau zu werden, aber doch noch ganz hart sind, läßt sie so lange liegen, bis sie welk geworden, schält sie sauber, läutert oder siedet auf jedes Pfund

Früchte ein Pfund Zucker so lange, bis er spinnt, kocht die Zwetschen darinn, nimmt sie, wenn sie weich geworden, heraus, läßt sie abtröpfeln, siedet den Zucker zu gehörigen Consistenz ein, und gießt ihn, nachdem er erkaltet, über die in Einmachgefäße geschütteten Früchte, und hebt sie auf die bekannte Art auf. —

3. Man nimmt schöne, große, aber noch nicht völlig reife Reinclauden, Rein Claude) durchsticht sie an verschiedenen Orten mit einer Gabel oder Spicknadel, wirft sie in siedendes Wasser, und setzt sie, wenn sie darinn in die Höhe kommen, 24 Stunden bei Seite. Hierauf bringt man sie wieder auf gelindes Feuer, läßt sie aber ja nicht kochen. Lassen sie sich nun mit dem Finger drücken, so wirft man sie sogleich in kaltes Wasser. Während dem läutert man auf vier Schock Reinclauden zehn Pfund Zucker; nimmt die Früchte aus dem kalten Wasser, thut sie in ein anderes trockenes Gefäß, gießt zwei Drittel von dem Zucker darüber und läßt sie 24 Stunden unberührt. Hierauf seihet man den Zucker wieder durch ein Sieb ab, thut das zurückgebliebene Drittel dazu, läßt es zusammen ungefähr zwölfmal aufwallen, füllt sie wieder über die Früchte und läßt das Ganze wieder 48 Stunden stehen. Hierauf seihet man den

Zucker

Zucker zum zweitenmale ab, läßt sie abermals ungefähr zwölfmal aufwallen, gießt ihn wieder über die Früchte, und läßt das Ganze noch 24 Stunden stehen. Gießt und filtrirt hierauf den Zucker noch einmal ab, siedet ihn nach Perlenart ein, läßt endlich die Pflaumen zugedeckt ein paarmal damit aufwallen, nimmt sie heraus, thut sie in Einmachgläßer, gießt den Zuckersyrup darüber und hebt das Ganze zum Gebrauche auf. —

§. 44.

Das Einmachen reifer Zwetschen oder Pflaumen.

Dieses kann auf mannichfaltige Art geschehen. Man kann die Zwetschen oder Pflaumen nemlich mit Zucker, mit Honig, mit Wein, mit Essig und mit Brannteweín einmachen. Also

Das Einmachen reifer Zwetschen oder Pflaumen mit Zucker.

Hier kann man die Früchte entweder ganz und mit dem Stein, oder geöffnet und ohne dem Steine einmachen. Im ersten Falle sticht man sie an verschiedenen

Stellen mit einer Gabel oder starken Nadel; im zweiten Falle aber schneidet man sie oben ein bischen auf, stößt den Stein am Stielende heraus, oder ziehet ihnen die blaue Haut ab, und schneidet ihnen den Stein heraus. Im ersten Falle, wenn man nemlich die Zwetschen ganz und mit den Steinen einmachen will, so siedet man soviel Zucker am Gewichte, als die Früchte schwer sind, so lange, bis er spinnt, oder sich in Faden ziehen läßt, läßt die Früchte sieben bis achtmal darinn aufwallen, und schwenkt unter der Zeit das Gefäß immer, bis der Saft dick genug ist; nimmt sie sodann vom Feuer, und thut sie, wenn sie halb erkaltet, in die Aufbewahrungsgefäße. —

Im zweiten Falle, wenn man nemlich die Früchte ohne Stein einmachen will, so darf man sie nicht so lange im Zucker sieden; denn sie könnten sonst sehr leicht zerfahren und in breiartige Masse übergehen. Man läutert daher auf jedes Pfund Früchte ein Pfund Zucker, siedet diesen bis zu einer gewissen Consistenz ein, läßt die Zwetschen oder Pflaumen nur einmal darinn aufwallen. Hierauf nimmt man sie heraus, siedet den Zucker zur gehörigen Dicke ein, und gießt ihn, wenn er abgekühlt, wieder über die Früchte, die man in die Einmachgefäße gethan hatte, her. —

§. 45.

§. 45.

Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen mit Honig.

Man kann die Zwetschen oder Pflaumen blau und grün mit Honig einmachen.

Um sie blau einzumachen, nimmt man sie, wenn sie zwar reif, aber nicht überreif sind, wischt den blauen Duft davon ab und thut sie in ein Geschirr von Glas oder Steingut. Hierauf läutert man Honig, bringt diesen nemlich mit der Hälfte Wasser über das Feuer, klärt ihn mit Eiweiß ab, und siedet ihn wieder zur gehörigen Dicke ein. Ist derselbe abgekühlt, so gießt man ihn über die in die Einmachgefäße gelegten Zwetschen oder Pflaumen, legt einen passenden Deckel darüber und beschwert diesen mit Steinen oder andern Gewichten.

Um aber die Früchte grün mit Honig einzumachen, taucht man sie in heißes Wasser, kühlt sie in kalten Wasser ab, ziehet ihnen dann die Haut ab, behandelt und bearbeitet sie dann gerade so, wie man diejenigen behandelt, die man blau einmachen will.

Sollte einem diese Einmachsoperationen etwa ein zu süßes Produkt liefern, so kann man sich durch folgende Behandlungsart leicht helfen. Man nimmt nemlich auf acht Pfund Pflaumen, die man wohl abgewischt und mit einer Spicknadel durchstochen hat, vier Pfund Zucker und anderthalb Maaß oder Dresdner Meßkannen Weinessig, ein halb Loth Zimmt und eben so viel Näglein, läßt dieses zusammen sieden, gießt es dann kochend über die Pflaumen, läßt es 24 Stunden stehen, gießt die Flüssigkeit ab, bringt sie abermals übers Feuer, gießt sie wieder über die Früchte, läßt solche von neuem 24 Stunden stehen, gießt sie wieder ab, kocht sie abermals, thut dann die Zwetschen und Pflaumen hinein, und läßt sie so lange sieden, bis sie weich genug sind; nimmt sie hierauf mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in Einmachgläser, läßt die Flüssigkeit vollends zu einem dicken Syrup einkochen, und füllt ihn dann siedend über die Pflaumen her.

§. 46.

Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen mit Wein.

Man nimmt reife Zwetschen, wischt den blauen Duft davon, sticht sie mit einer Spicknadel und legt sie in ein ungefähr sechs Maas, Dresdner Kannen oder Quart haltendes Gefäß von Steingut. Hierauf siedet man drei Pfund Zucker, ein halb Loth Zimmt, und eben so viel Näglein in drei Nösel Pontack, und gießt diese Flüssigkeit, nachdem sie ihre gehörige Consistenz hat, heiß über die Zwetschen oder Pflaumen her, läßt das Gemeng 24 Stunden stehen, seihet sodann die Brühe ab, siedet sie abermals, und gießt sie wieder siedend über die Pflaumen, läßt das Ganze abermals 24 Stunden stehen, kocht es dann zusammen und hebt es, wenn es erkaltet, zum künftigen Gebrauche auf. —

§. 47.

Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen in Essig.

Man nimmt reife Zwetschen, befreiet sie von ihrem blauen Dufte, durchsticht sie ver-

verschiedene mal mit einer Gabel oder Spicknadel, legt sie in ein Gefäß von Steingut, und gießt auf jedes Schock ein Maas oder Quart Weinessig, der mit zwei Pfund Zucker, einem halben Loth Zimmt, und ein Quentchen Näglein gesotten worden, nachdem er gehörig abgekühlt, darauf, und läßt das Gemeng acht Tage stehen. Hierauf gießt man die Flüssigkeit wieder ab, siedet sie zur gehörigen Consistenz ein, füllt sie nochmals auf die Früchte und läßt das Ganze abermals acht Tage stehen; bringt hierauf die abgeseihete Flüssigkeit wieder übers Feuer, thut die Früchte, wenn sie zu sieden anfängt, dazu und läßt sie mit aufwallen, bis sie anfangen zu platzen, nimmt sie sodann ab, thut sie in die Einmachgefäße und hebt sie zum künftigen Gebrauche auf. Sollten einem die Früchte bei dieser Einmachungsoperation etwa zu süß werden, so darf man nur weniger Zucker nehmen, und der Fehler ist gleich curirt.

§. 48.

Das Einmachen der Zwetschen oder Pflaumen in Brannteweín.

Man nimmt hier zwar reife, doch noch nicht zu weiche Zwetschen, wirft sie in sie-

beydes, hierauf in kaltes Wasser, und zieht ihnen die Haut ab. Hierauf läutert man Zucker zur Consistenz des allbekannten Syrups, legt die Früchte hinein, und läßt sie ganz gemach aufkochen; nimmt sie sodann heraus, thut sie in eine Schüssel, und gießt die zucker- und syrupartige Flüssigkeit darüber her, läßt das Ganze etwa acht Tage stehen, seihet sodann den Zucker wieder ab, thut, wenn er vielleicht zu dünne ist, noch ein Stück dazu, und gießt ihn siedend wieder über die Früchte. Nun läßt man das Gemeng wieder acht Tage stehen, und verfährt damit, wie das vorigemal. Ist die Flüssigkeit gehörig eingesotten, und so ziemlich abgekühlt, so gießt man so viel Cognac oder gewöhnlichen Franzbranntewein dazu, als die Flüssigkeit nach dem Gemäß beträgt, deckt das Gemisch unverzüglich zu, läßt es mit einander erkalten, gießt es über die in die Einmachgefäße gelegte Früchte, bindet diese zu und hebt sie, wie bereits mehrmalen gemeldet worden, auf. —

§. 49.

h) Das Einmachen der Kirschen.

Die Kirschen kann man theils naß, und theils trocken einmachen. Im ersten Falle geschieht es entweder mit Zucker, oder mit Essig im letztern aber blos vermittelst angewendeten Zuckers. Also:

Das Einmachen der Kirschen mit Zucker.

Dieses kann nun wieder auf verschiedene Art geschehen. Ich will diese, in so weit sie mir bekannt geworden, hier vorle en:

1. Man nimmt die schönsten Sauer- oder Soodkirschen, die man nur haben kann, legt sie mit fein gesiebten Zucker Schichtweise in ein Casserole, so daß es auf ein Pfund Kirsch n ein Pfund Zucker trägt. Hierauf preßt man aus andern Kirschen den Saft, gießt davon soviel auf die eingelegten Kirschen, daß sie ganz bedeckt werden, und setzt sie sodann übers Feuer, läßt sie einmal aufwallen, nimmt sie vom Feuer, deckt sie zu und setzt sie 24 Stunden bei Seite, sodann siedet man sie wieder bis sie klar sind; nimmt die Früchte heraus, kocht den mit Zucker gesättigten Saft bis zur gehörigen Consistenz ein

ein, läßt ihn erkalten, und füllt ihn über die in die Einmachgefäße gebrachten Kirschen her.

2. Man wählt, wie kaum bemerkt worden, gute Kirschen, stößt einen guten Theil derselben in einem Mörser, preßt den Saft davon aus, filtrirt ihn, und setzt ihn zum klären hin; mischt hierauf so viel Zucker bei, daß er hinlänglich süß wird, läßt dieses Gemisch unter beständigen Abnehmen des Schaums, und nachdem man etwas Gewürze dazugethan hat, so lange kochen, bis er wie eine Gallerte wird; nimmt sodann das Gefäß vom Feuer, läßt die Flüssigkeit erkalten, dann aber die Kirschen so lange darinn kochen, bis sie schrumpflich werden; nimmt sie heraus, kocht den Saft bis zur gehörigen Dicke ein, und gießt ihn über die Kirschen her.

3. Man nimmt schöne Sauerkirschen, schneidet die Stiele ganz kurz ab, legt die Früchte schichtweise in ein Fäßchen, und zwischen jede Schicht fein gepulverten Zucker, Zimmt und Näglein, so daß es auf jedes Pfund Kirschen ungefähr ein halb Pfund Zucker, ein halb Quentchen Zimmt und eben so viel Näglein trägt. Während man die Kirschen einlegt, muß man das Fäßchen von Zeit zu Zeit rütteln, damit kein leerer Raum entsteht. Hat man das Fäßchen ganz angefüllt,

so bestreuet man die Kirschen noch ganz dick mit Zucker, läßt sie nun ungefähr vierzehn Tage offen stehen, rüttelt sie täglich ein paarmal um, spündet das Fäßchen zu, bringt es an seinen Aufbewahrungsort, und kehrt es allemal über den andern Tag einmal um. Die auf diese Art eingemachten Kirschen nennt man Faßkirschen, sie haben, da sie vorzüglich in den ersten Tagen einen gewissen Grad der geistigen Gährung durchgegangen, einen eignen, geistigen und scharfen Geschmack. Man kann übrigens den Zucker, statt ihn roh und gepulvert unter die Früchte zu streuen, sieden, durchs Abschäumen gehörig läutern und dann, wenn er erkaltet, darunter gießen. —

4. Man nimmt Kirschen, schneidet ihnen die Stiele kurz ab, und pulvert für jedes Pfund derselben ein halb Pfund Zucker und zwar so fein, als nur immer möglich. Nun nimmt man eine Handvoll Kirschen, thut sie in eine Casserole, und hält sie so lange über dem Feuer, bis sie anfangen zu knirschen, streuet sodann einen Löffel voll von dem feinen Zucker darüber, thut wieder eine Handvoll Kirschen dazu, und fährt so von Zeit zu Zeit fort, bis der Vorrath von beiden erschöpft ist. Damit aber das Gemenge nicht etwa anbrenne, so ist es nöthig, daß man das Casserole beständig herum-

umschüttle. Hat man nun die Kirschen so lange gekocht, bis eine schöne Brühe darüber steht, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in die Einmachgefäße, läßt aber die Brühe bis zur Consistenz eines dicken Syrups einsieden, gießt diesen lauwarm über die Früchte, und bringt das Ganze, nachdem es erkaltet, und man die Gefäße zugebunden hat, an seinen Aufbewahrungsort. —

5. Man nimmt Kirschen, siedet auf jedes Pfund derselben ein Pfund Zucker so lange bis er spinnt oder sich in Fäden ziehen läßt, thut die Kirschen dazu, und läßt sie so lange darinn kochen, bis sie ganz kraus werden, nimmt sie sodann heraus, siedet den Zucker gleichsam zu einer Gallerte ein, und füllt ihn, wenn er ganz abgekühlt ist, über die Kirschen her, die man dann, auf die bekannte Art aufhebt. —

6. Man nimmt Kirschen, befreiet sie von ihren Steinen, doch so, daß man das Fleisch der Früchte nicht zu sehr zerreißt. Hierauf siedet und läutert man Zucker auf die mehrmalen beschriebene Art, thut auf jedes drei Viertel Pfund desselben ein Pfund Kirschfleisch, läßt es mit einander kochen, nimmt gedachtes Kirschfleisch mit einem Schaumlöffel heraus, thut selbes in die Einmachgefäße, siedet den Saft vollends zur Syrupähn-

ähnlichen Dicke ein, und gießt ihn, wenn er etwas abgekühlt, über die Kirschen her. Dieses Eingemachte kann vorzüglich zur Füllung der Torten verwendet werden.

§. 50.

Das Einmachen der Kirschen mit Essig.

Diese Einmachmethode, welche die leichteste unter allen, und seit mehrern Jahren in meinem Hause eingeführt ist, kann und will ich jeder Haushaltung empfehlen. Man nimmt gute reife Sauer- oder Soodkirschen, schneidet die Stiele um die Hälfte ab, thut die so zubereitete Früchte mit klar zerstoßenem Zucker, Zimmt und Näglein schichtweis in sogenannte Zuckergläser, oder in Töpfe von Steingut, und füllt diese ganz damit an. Hierauf nimmt man rechten guten, scharfen Wein- oder auch Obstessig, siedet diesen ab, läßt ihn wieder erkalten und gießt ihn so über die Kirschen her, daß er solche ganz bedeckt; bindet sodann Schweinsblasen oder auch starkes Papier darüber und hebt sie an einem trocknen und kühlen Orte zum künftigen Gebrauche auf. Sollte der Essig in der Folge etwa Kahn ansetzen, so gießt

man ihn ab, seihet ihn durch, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn, nachdem er ganz kalt geworden, wieder darüber her. —

Die Menge des Zuckers, die man hierzu zu verwenden hat, hängt vom Geschmacke derjenigen, vor welche die Früchte bestimmt sind, ab. Man kann auf jedes Pfund entstielter Kirschen vier Loth, ein Viertel oder auch ein halb Pfund Zucker nehmen. Das erste ist der Fall im meinem Hause —

Wer will, kann sich auch folgender Einmachsoperationen bedienen, nemlich:

1. Man legt die entstielten Kirschen mit Zimmt und Näglein in das Einmachgefäß, siedet Zucker mit Weinessig zur Consistenz eines dünnen Syrups, füllt dann dieses Gemisch, wenn es ganz erkaltet über die Kirschen, und hebt sie vorerwähnter Maaßen auf. —

2. Man legt die Kirschen vorbeschriebener Maaßen in das Einmachgefäß, preßt aus andern Kirschen den Saft, filtrirt ihn, nimmt auf jedes Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, siedet dieses unter fleißigen Abschäumen mit einem Theile des vorräthigen Kirschsaftes und zwei Theilen Wein, oder Obstessig, gießt das Gemisch, wenn es erkaltet über die Kirschen, und hebt sie auf. —

§. 51.

Das trockne Einmachen der Kirschen.

Man nimmt auf anderthalb Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, siedet und läutert diesen, bis er Faden spinnt, thut die Kirschen hinein, läßt sie ein paarmal aufwallen und nimmt sie sodann mit einem Schaumlöffel heraus. Hierauf läßt man den Zucker bis zur Hälfte einkochen, schüttet die Früchte wieder hinein läßt sie 24 Stunden auf einer warmen Stelle stehen, bringt sie abermals übers Feuer, nimmt sie aber, sobald sie nur heiß geworden, wieder ab, nimmt sie aus dem Zucker, legt sie auf mit Zucker bestreutes Papier, läßt sie am warmen Ofen abtrocknen, und hebt sie in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. Was den zurückgebliebenen Zucker betrifft, so kann man diesen zum Einmachen anderer Kirschen, zu Kirschsaft und dergleichen gebrauchen. —

§. 52.

1) Das Einmachen der Welschen Nüsse.

Auch hier treten mehrere Methoden ein, nach welchen man seinen Zweck errei-

chen kann. Man kann nemlich die welschen Nüsse mit Zucker, mit Honig, mit Essig und endlich mit Brannteweín einmachen. Also:

Das Einmachen der Nüsse mit Zucker

Hier können ebenfalls wieder verschiedene Methoden eintreten, die man, ohne seinen Zweck zu verfehlen, recht wohl befolgen kann.

1. Man nimmt die Nüsse zu einer Jahrszeit ab, wo sie noch keine rechten Kerne haben, folglich nur halb reif sind, also im Juny und July, durchsticht sie mit einem spitzigen Instrument, das aus Holz, Horn, Bein oder Elfenbein bestehen kann, an verschiedenen Orten, legt sie in frisches Wasser, und wechselt mit diesem täglich ein oder zweimal ab. Hat man sie auf diese Art acht bis zehn Tage ausgewässert, und ihnen alle Bitterkeit und Schärfe genommen, so trocknet man sie ab, und siedet sie so in reinem Wasser, daß sie zwar mürbe, aber nicht weich werden, und man mit einem starken und steifen Strohhalm hineinstechen kann. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus der Flüssigkeit und läßt sie auf einem Tuche abtrocknen. Nun schiebt man

in die hineingestochenen Löcher länglich geschnittenen Zimmt, Näglein, auch wohl Citronen- und Pommeranzenschale oder Citronat, thut die, auf diese Art gespickten Früchte in ein weites Gefäß von Glas oder Steingut, übergießt sie mit geläuterten und etwas dick eingesottenen Zucker, und setzt sie etliche Tage lang an einen kühlen Ort; seihet hierauf den Zucker ab, siedet ihn wiewieder bis zur gehörigen Consistenz ein, und gießt ihn, nachdem er ein wenig erkaltet ist, über die eingelegten Nüsse. —

2. Man bereitet die Nüsse auf die vorbeschriebene Art zu, und thut, wenn sie sieden, ein paar Messerspitzen Salz dazu, läßt sie drei- bis viermal aufwallen und wirft sie sodann sogleich in kaltes Wasser. Findet man sie nun weich genug, so trocknet man sie nicht nur ab, sondern wischt ihnen auch die obere dünne Haut weg. Hierauf siedet und läutert man den Zucker, bis er spinnt, thut die Nüsse hinein, läßt sie darinn aufkochen, und behandelt sie dann gerade so, wie unter Nr. 1 gelehrt worden.

§. 52.

3. Man nimmt ausgewachsene Nüsse von der grösten Art, putzt sie mit einem schar-

scharfen Messer ab, nimmt sich hierbei aber in acht, daß man nicht auf das Weiße dringe. Hierauf durchsticht man sie mit einer großen Stecknadel, wirft sie in kaltes Wasser, und wässert sie darinn 24 Stunden gehörig aus. Ist dieses geschehen, so durchsticht man sie noch einigemal, legt sie in ein Casserole, gießt hinlänglich Wasser darauf, setzt sie auf ein kleines Feuer und läßt sie so lange kochen, bis man sie mit einer schwachen Stecknadel leicht durchstechen kann; nimmt sie hierauf mit einem Schaumlöffel wieder aus dem Gefäße und kühlt sie abermal in frischem Wasser ab. Nun nimmt man sie heraus, tröpfelt sie ab, legt sie in eine Schüssel, läutert und siedet auf 25 Stück dieser großen Nüsse zwei bis drei Pfund Zucker, und gießt ihn siedend heiß über die Früchte her. Haben diese nun 24 Stunden gestanden, so gießt man den Zucker ab, läßt ihn drei bis viermal aufwallen, und füllt ihn wieder heiß über die Nüsse. Hierauf läßt man sie 48 Stunden stehen, seihet den Zucker abermal ab, siedet ihn, nachdem man etwas frischen dazu gethan hat, auf, legt die Nüsse hinein und läßt sie, ohne daß man sie zum kochen kommen läßt, eine Viertelstunde über glühenden Kohlen stehen, thut sie mit dem Zucker in eine Schüssel, läßt sie drei Tage stehen, legt sie

in Einmachgefäße, läutert hierauf den Rest des Zuckers, seihet denjenigen, der sich auf den Nüssen befunden, dazu, siedet ihn nach großer Perlenart, gießt ihn über die Früchte her und hebt diese zum künftigen Gebrauche auf. —

4. Man nimmt halb ausgewachsene Nüsse, schält die äußere Schale bis auf den weißen Kern ab und wirft sie in kaltes Wasser, nimmt sie aus diesem, legt sie in heißes, welches eben zu sieden angefangen, und thut ein wenig gestoßenen Alaun dazu. Hierin läßt man sie nun so lange liegen, bis sie so mürbe sind, daß sie von selbst von der Nadel fallen, mit welcher man sie ansticht. Sind sie aber mürbe genug, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in frisches Wasser, worinn der Saft von einer Citrone gedrückt worden, läßt sie einige Stunden darinn, nimmt sie sodann wieder heraus, legt sie in eine Schüssel, siedet soviel Zucker, als die Früchte am Gewichte betragen, bis er spinnt, läßt ihn erkalten, und gießt ihn über die Früchte her. So läßt man das Gemeng 24 Stunden stehen, seihet sodann den Syrup davon ab, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn, wenn er erkaltet, von neuem über die Nüsse; läßt sie nun wieder 48 Stunden stehen, seihet den Syrup abermals ab, kocht ihn zu gro-

ßem

ßem Perlenzucker, legt die Nüsse in die Einmachgefäße, und füllt den Zucker darüber her. — Wenn man will, so kann man die Nüsse ebenfalls mit Gewürze spicken. —

§. 53.

Das Einmachen der Nüsse mit Honig.

Man nimmt halb ausgewachsene Nüsse, wässert sie, um ihnen ihre angebohrne Bitterkeit zu benehmen, und kocht sie, um sie mürbe zu machen. Genug! man behandelt sie gerade so, als wenn man sie nach Nr. 1 mit Zucker einmachen wollte. Hierauf läutert und siedet man Honig, vermischt denselben mit gestoßenem Gewürze, und füllt das Gemeng, sobald es etwas erkaltet, über die abgetrockneten und in Einmachgefäße gelegten Nüsse.

§. 54.

Das Einmachen der Nüsse mit Essig.

Man nimmt unreife Nüsse, wässert sie auf oben beschriebene Art, acht bis neun

Tage aus, thut jedesmahl einen halben Eßlöffel Salz in das zum Auswässern gewählte Wasser, kocht hierauf die Nüsse so mürbe, daß sie sich mit einem steifen Strohhalme, ohne Widerstand durchstechen lassen; nimmt sie hierauf heraus, trocknet sie in einem Siebe, oder auf einem Tuche ab, spickt sie mit Gewürze und legt sie in eine Schüssel. Nun nimmt man auf jedes Pfund Nüsse ein Nösel Weinessig und ein halb Pfund Zucker, siedet und läutert beides mit einander, füllt es auf die Nüsse und läßt es 24 Stunden stehen. Hierauf seihet man die Flüssigkeit ab, siedet sie noch einmal, und gießt sie wieder über die Früchte. Dieses wiederhohlt man zum drittenmal, läßt da aber die Nüsse selbst mit aufsieden, nimmt sie sodann heraus, legt sie in die Einmachgefäße, siedet und kocht die zurückgebliebene Flüssigkeit bis zur Syrupsdicke ein und gießt sie über die Nüsse her.

Wenn man will, so kann man hier den Zucker auch ganz weglassen, — und das Einmachen blos mit Weinessig, den man ebenfalls mehrmalen siedet, bewerkstelligen.

§. 55.

§. 55.

Das Einmachen der Nüsse mit Branntewein.

Man nimmt halb ausgewachsene Nüsse, befreiet sie, ohne den weißen Kern zu berühren, von ihrer äußern Schale, wirft sie in kaltes Wasser, thut sie sodann in heißes Wasser, worinn man etwas gestoßenen Alaun aufgelößt hat, läßt sie so lange darinn liegen, bis sie so mürbe sind, daß sie selbst von der Nadel, an welche man sie steckt, herabfallen. Sodann nimmt man sie heraus, thut sie in frisches Wasser, worinn man den Saft von einer Citrone gedrückt hat, tropft sie hierauf ab, schüttet sie in eine Schüssel und so viel, bis zum Spinnen eingesottenen und geläuterten Zucker dazu, als die Nüsse selbst wiegen, gießt hierauf so viel Branntewein dazu, als der Zucker wiegt, thut nun alles in eine Casserole, läßt es drei bis vier Minuten überm Feuer schäumen, und bewahrt dann das Ganze in Einmachgefäßen zum künftigen Gebrauche auf.

§. 56.

§. 56.

k) Das Einmachen der Kastanien.

Man nimmt schöne große Kastanien, die unter dem Namen Maronen bekannt sind, befreiet sie von ihrer äußern Schale, wirft sie in einen Topf mit heißem Wasser, und läßt sie darinn drei bis viermal aufwallen; nimmt sie heraus, und läßt sie in andern Wasser so lange kochen, bis man sie ohne Müh mit einer Nadel durchstechen kann. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, ziehet ihnen die inwendige braune Haut ab, und wirft sie in laulichtes Wasser, worinn man den Saft von einer Citrone ausgedrückt hat. Nun siedet und läutert man Zucker so lange, bis er spinnt, drückt den Saft von einer Citrone dazu, läßt die Kastanien, ohne sie zu kochen, einige Stunden darinn durchziehen, schüttet sie sodann mit dem Zucker in eine Schüssel und stellt sie 24 Stunden lang auf den warmen Ofen. Hierauf läßt man sie wieder aufwallen und setzt sie abermal 24 Stunden auf den warmen Ofen. Nun aber seihet man den Zucker ab, kocht ihn noch mehr ein, und läßt die Früchte wohl zugedeckt, etlichemal darinn aufwallen. Nun nimmt man die Früchte nach und nach mit einer Gabel heraus, wendet sie tüchtig in

dem Zucker rum, legt sie auf ein Drathsieb, oder auf Bleche oder auch Steinplatten, läßt sie recht trocken werden, und hebt sie in mit Papier ausgeschlagenen Schachteln auf.

§. 57.

1) Das Einmachen der Mandeln.

Auch diese Schalenfrucht läßt sich auf mannichfaltige Art einmachen. Ich handle hier aber blos von dem Einmachen der unreifen Mandeln, und überlasse die reifen herzlich gern den Conditorn zur Veredlung. Man macht nun die Mandeln theils mit Zucker, theils auch mit Branntewein ein. Also:

Das Einmachen der unreifen Mandeln mit Zucker.

Man nimmt unreife oder grüne Mandeln, thut sie in eine starke buchene Aschenlauge, rührt sie fleißig darinn um, nimmt sie, wenn die weichen Haare anfangen abzugehen, heraus, reibt sie mit einem Tuche ab, durchsticht sie an einigen Stellen mit einer Gabel oder Nadel und wirft sie in frisches Wasser. Mit diesem bringt man sie nun übers Feuer, deckt das Gefäß zu, und

kocht

kocht sie, bis sie schäumen, nimmt sie sodann ab, siedet und läutert Zucker, thut die Mandeln hinein, und läßt sie 24 Stunden stehen; nimmt sie sodann, mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Zucker drei bis viermal aufwallen, und gießt ihn wieder über die Früchte her. Dieses Verfahren wiederhohlt man nun noch zwei Tage hintereinander, setzt aber jedesmal frisch geläuterten Zucker dazu. Wenn man den Zucker das letztemal sieden will, so thut man die Mandeln hinein, und kocht sie so lange, bis der Zucker, perlartig erscheint, nimmt sodann alles vom Feuer, und hebt es, wenn es erkaltet, in den Einmachgefäßen auf. —

Man kann übrigens auch, um näher zum Zwecke zu kommen, die grünen Mandeln mit Wasser, worinn etwas Weinstein aufgelößt worden, sieden, sie sodann herausnehmen, und ihnen, wenn man sie abgetrocknet hat, das Rauhe mit einem Tuche abwischen. Hat man nun die Früchte so weit vorbereitet, so nimmt man auf jedes Pfund derselben ein Pfund Zucker und etwas Rosenwasser, siedet das Ganze miteinander, nimmt die Früchte, wenn sie weich sind, heraus, legt sie in Einmachgefäße, siedet den Zucker zur gehörigen Dicke ein, und gießt ihn darüber her.

Will man nun die Mandeln trocken einmachen, oder aufbewahren, so nimmt man sie aus dem, bis zur Syrupsdicke eingesottenen Zucker, läßt sie abtröpfeln, wendet sie in fein gestoßenen und durchsiebten Zucker um, macht sie auf einem warmen Ofen trocken und hebt sie in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. —

§. 58.

Das Einmachen der Mandeln mit Branntewein.

Man wählt unreife Mandeln, nimmt ihnen durch Lauge die Wolle weg, läßt sie in kochendem Wasser, wohl zugedeckt, ein wenig ziehen, und kocht solche so lange in andern Wasser, bis sie weich anzufühlen sind, und läßt sie sodann ablaufen. Nun siedet man auf jedes Pfund dieser Früchte ein halb Pfund Zucker so lange, bis er sich in Faden ziehen läßt, wirft die Mandeln hinein, und läßt es zusammen fünf bis sechsmal aufwallen; nimmt hierauf die Früchte heraus, läßt den Zucker noch acht bis zehnmal aufstoßen, gießt ihn über die Mandeln, und läßt das Gemeng so 24 Stunden stehen, seihet sodann den Syrup wieder ab, läßt ihn

noch einigemal aufwallen, thut die Früchte noch einmal dazu, und läßt alles abermals drei bis viermal aufsieden. Endlich thut man, wenn alles erkaltet, die Früchte in eine weithälsige Flasche, erwärmt unterdessen den Syrup wieder, gießt so viel Branntwein zu, als der Syrup am Gewichte hält, mischt alles wohl unter einander, und füllt es über die Mandeln, daß sie ganz bedeckt sind. —

§. 59.

m) Das Einmachen der Maulbeeren.

Man kann die Maulbeeren so wohl feucht als trocken, und zwar im ersten Falle entweder blos mit Zucker oder auch mit Essig einmachen, da man sie hingegen in letztern Falle blos mit Zucker candirt. Also:

Das Einmachen der Maulbeeren mit Zucker.

Hierzu wählt man Früchte, die noch nicht den höchsten Grad der Reife erlangt haben, sondern noch etwas ins Rothe spielen. Nun nimmt man auf jedes Pfund

der:

derselben ein halb Pfund Zucker, siedet ihn, bis er sich in Faden ziehen läßt, ein, wirft die Beeren hinein, und läßt sie acht bis zehnmal mit aufkochen, nimmt sie sodann heraus, thut sie in Einmachgefäße, siedet den Zucker zur gehörigen Dicke ein und gießt ihn, wenn er abgekühlt worden, über die Früchte her. —

Das Einmachen der Maulbeeren mit Essig.

Man nimmt schöne, große Maulbeeren, thut sie in Einmachgefäße, siedet guten Weinessig mit der Hälfte Zucker, etwas Zimmt und Näglein, gießt dieses Gemisch, nachdem es erkaltet, über die Früchte, bindet die Gefäße zu und hebt sie auf mehr berührte Art, auf.

§. 60.

Das trockene Einmachen der Maulbeeren.

Man nimmt Maulbeeren, die noch nicht ganz reif sind, siedet und läutert auf jedes Pfund derselben ein halb Pfund Zucker, thut die Früchte hinein, und läßt sie

ein- oder zweimal darinn aufwallen; nimmt sodann das Gefäß vom Feuer und setzt es 24 Stunden auf einen warmen Ofen. Haben die Beeren während dieser Zeit den Zucker hinlänglich an sich gezogen, und sind sie nach und nach erkaltet, so nimmt man sie heraus, läßt sie abtröpfeln, legt sie auf Bleche, bestreuet sie mit fein zerriebenen Zucker, wendet sie, wenn sie auf einer Seite trocken, um, bestreuet sie auch auf der andern Seite mit Zucker, macht sie ganz trocken, und hebt sie in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. —

§. 61.

n) Das Einmachen der Johannisbeeren.

Auch die Johannisbeeren kann man auf verschiedene Art einmachen; mann kann sie theils ganz roh aufbewahren, theils auch mit Zucker einmachen.

Will man sie roh aufbewahren, so nimmt man sie behutsam und mit möglichster Schonung von den Stengeln, damit man sie nicht zerdrücke, thut sie in Bouteillen, packt diese sogleich in Heu oder Stroh, setzt sie so in einen Kessel mit kaltem Wasser, und bringt sie übers Feuer.

Fängt das Wasser an zu kochen, so nimmt man den Kessel vom Feuer weg, läßt die mit Johannisbeeren angefüllten Bouteillen darinn erkalten, schlägt sodann die Pfropfen fest hinein, verpicht sie und hebt sie im Keller in Sande zum künftigen Gebrauche auf.

Will man aber diese Frucht in Zucker einmachen, so kann man auf verschiedene Art verfahren, nemlich:

a) Man pflückt ein Pfund schöne reife Beeren von den Stengeln, thut sie mit fein zerriebenen oder zerstoßenen Zucker schichtweis in ein Einmachpfännchen, läßt sie ein wenig kochen, nimmt sie heraus, thut sie in Einmach- oder sogenannte Zuckergläser, siedet den Zucker bis zur Syrupsdicke ein, gießt ihn zu den Johannisbeeren, und hebt sie sodann, nachdem man die Gläser zugebunden hat, zum Gebrauche auf. —

b) Man nimmt ein Pfund abgebeerter Früchte, siedet ein halb Pfund gepulverten Zucker zur Syrupsconsistenz ein, thut, wenn er etwas abgekühlt ist, die Johannisbeeren dazu, läßt sie, ohne sie umzurühren, darinn sieden; nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sodann den zurückgeblieben zuckerreichen Saft zur gehörigen Dicke einsieden, und gießt ihn über die in Einmachgläser gethanenen Johannisbee-

beeren, die man dann, nachdem man die Gläser zugebunden, zum Gebrauche aufbewahrt.

c) Man nimmt ein Pfund recht reife Johannisbeeren, läßt sie einen Tag in der Stube liegen und ein wenig abwelken. Sodann zerläßt man ein halb Pfund zerstoßenen Zucker über dem Feuer, und thut, wenn er warm ist und Klumpen zu setzen anfängt, die Johannisbeeren dazu, und rührt sie gemach um, damit sie so wenig, als möglich zerplatzen. Nun läßt man sie so lange über dem Feuer, bis sie anfangen, an der Seite Blasen zu werfen und zu sieden. Ist aber dieses, so nimmt man sie ab, läßt sie erkalten und thut sie mit dem Zucker in Einmachgläser.

Wenn man will, so kann man, — um die Schärfe der Johannisbeeren noch mehr zu mildern, — den sechsten Theil Himbeeren darunter thun und, und wie gelehrt, mit sieden lassen.

§. 62.

o) Das Einmachen der Stachelbeeren.

Auch die Stachelbeeren lassen sich sowohl naß, als trocken einmachen.

Das

Das erste kann auf verschiedene Art geschehen, nemlich:

1. Man wählt schöne, große Stachelbeeren, die noch nicht reif, sondern noch etwas grün und hart sind; befreiet sie von ihren Stengeln und Blüthenkernen, sticht vermittelst einer Stecknadel etliche Löcher in jede, und wirft sie in kaltes Wasser. Hierauf seihet man das Wasser ab, thut die Früchte in heißes, und läßt sie darinn erkalten. Nun fährt man noch ein paar Tage mit Auswässern in frischem Wasser fort, und läßt dann am dritten Tage die Beeren auf einem Tuche abtrocknen. Ist man so weit vorgeschritten, so siedet man so viel Zucker, als die Beeren wiegen, zu einem dicken Syrup, thut die Beeren in Einmachgläser, gießt den Syrup darüber her und hebt sie zum künftigen Gebrauche auf.

2. Man nimmt die, vorbeschriebener Maaßen abgeputzten Beeren, ritzt sie an der Seite oder unten mit einem feinem Messerchen auf, nimmt ihnen schleunig die Kerne und wirft sie in kaltes Wasser, thut sie aus diesem in warmes, und läßt sie mit demselben so lange über dem Feuer, bis sie oben auf treten, alsdann nimmt man sie ab, und läßt sie zugedeckt in dem Wasser erkalten. — Sind sie kalt, so thut man sie in eine flache Schüssel, besprengt sie, — um sie

grün

grün *) zu erhalten, — mit Weinessig, läßt sie eine Nacht so liegen und dann auf einem reinen Tuche vollends abtrocknen. Nun legt man die Früchte in Einmachgläser, siedet und läutert Zucker, gießt diesen, nachdem er etwas abgekühlt, drüber her, gießt ihn den andern Tag wieder ab, siedet ihn mit einem Stück frischen Zucker abermals auf, füllt ihn wieder über die Stachelbeeren und wiederholt dieses auch den dritten Tag. Den vierten Tag kocht man die Beeren mit dem Zucker zugleich auf, nimmt sie aber bald wieder heraus; thut sie in Einmachgläser, siedet den Zucker zur gehörigen Consistenz nach, füllt ihn lauwarm über die Beeren, und hebt dann diese, nachdem die Gläser gehörig verwahrt worden, zum künftigen Gebrauche auf.

Wenn man nicht will, so braucht man nicht einmal so viele Umstände zu machen. Man kann die Beeren aus dem heißen Wasser, in welches man etwas Weinessig gegossen, nehmen, und in kaltes werfen, hierauf so viel Zucker sieden und läutern, als die Beeren am Gewichte betragen, die Früch-

te

*) Die Beeren müssen aber auch von Natur grün seyn; denn rothe werden nie grün werden.

te hineinzuthun, und so lange mit über dem Feuer lassen, bis sie aufquellen, doch ohne zu kochen. Hierauf stellt man das Ganze 24 Stunden bei Seite, seihet sodann vermittelst eines Durchschlags den Syrup ab, siedet ihn zu Perlenzucker, schüttet die Beeren dazu, läßt sie ein paarmal aufwallen und thut sie sodann in Einmachgläser. —

§. 63.

3. Man nimmt schöne große Stachelbeeren, die zwar noch nicht reif, jedoch anfangen weich zu werden, schneidet oben ein Kreutz hinein, nimmt die Kerne behutsam heraus, sticht unten ein Loch hinein, steckt in dieses einen Kirschstiel, und schiebt so eine Beere über die andere daran, bis sie die Gestalt eines Hopfenkopfs erlangt haben. So fährt man nach und noch fort, bis man mit dem zum Einmachen bestimmten Vorrathe fertig ist. Hierauf wirft man die Beeren in heißes Wasser, läßt sie wohl zugedeckt 24 Stunden darinn stehen, nimmt sie sodann mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine Schüssel, gießt geläuterten Zucker darüber, seihet diesen vier Tage hintereinander ab, siedet ihn jedesmal, und gießt ihn nach dem Erkalten immer wieder auf die Früchte, läßt das letztemal die Bee-

ren selbst ein paarmal mit aufwallen, und thut dann das Ganze, nachdem es abgekühlt in die Einmachgläser, die man dann, wie gewöhnlich aufbewahrt. —

§. 64.

Das zweite, nemlich

Das trockne Einmachen der Stachelbeeren

ist sehr einfach. Man nimmt nemlich die Beeren einzeln aus dem Syrup, legt sie auf Bleche oder andere Platten, bestreuet sie mit feinem Zucker, trocknet sie auf dem warmen Ofen ab, wendet sie hierauf um, bestreuet auch die andere Seite mit Zucker läßt sie vollends trocknen, und hebt sie dann in mit Papier ausgeschlagenen Schachteln zum Gebrauche auf. —

§. 65.

p) Das Einmachen der Himbeeren.

Das Einmachen der Himbeeren erfordert sehr viel Behutsamkeit; denn sie sind eine weiche und saftreiche Frucht, die über dem

dem Feuer gar zu leicht in eine Art von Muß übergehet; daher es dann auch viele gar nicht wagen, sie übers Feuer zu bringen, sondern sie blos mit geläutertem Zucker übergießen. Sie thun nemlich die Beeren in eine breite Schüssel, gießen den geläuterten und etwas abgekühlten Zucker darüber, und lassen sie so eine halbe Stunde damit durchziehen; seihen hierauf den Zucker wieder ab, sieden ihn auf, füllen ihn von neuem darauf, und wiederholen dieses wohl acht bis neunmal. Das letztemal thun sie die Beeren in die Einmachgefäße, sieden den Zucker zur gehörigen Consistenz ein, und gießen ihn, wenn er etwas abgekühlt, darüber. Allein man kann diese Früchte, wenn man die gehörige Behutsamkeit anwendet, schon übers Feuer bringen. Ich will die verschiedenen Methoden, die man hier befolgen kann, vorlegen.

a. Man nimmt ein Pfund Himbeeren und ein halb Pfund gepulverten Zucker, bringt beides schichtweise und zwar so in ein flaches Casserole, daß die oberste und unterste Schicht blos aus Zucker besteht. So läßt man das Gemeng zwei Tage ruhig stehen, bringt es sodann über ein gelindes Kohlenfeuer und läßt es, ohne es im mindesten umzurühren, so lange sieden, bis der Saft dick genug

ist, worauf man dann das Ganze in Einmachgläsern aufbewahrt. —

b. Man siedet und läutert so viel Zucker, als die Himbeeren schwer sind, bis er spinnt, läßt ihn sodann etwas abkühlen, schüttet die Himbeeren dazu, läßt sie einmal damit aufwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in Einmachgläser, siedet den Zucker zur gehörigen Consistenz ein, füllt ihn darüber, und hebt das Ganze, wie bekannt zum Gebrauche auf.

c. Man nimmt Himmbeeren, thut sie in Einmachgläser, preßt zugleich einen andern Theil dieser Früchte aus, läßt den dadurch erhaltenen Saft ein paar Tage ruhig stehen, sich das Dicke zu Boden setzen, und seihet dann das Klare ab. Hierauf nimmt man zweimal so viel Zucker, als der Saft am Gewichte beträgt, thut ihn, nachdem man ihn gepulvert, zu dem klaren Safte, läßt beides so lange zusammen kochen, bis es wie ein Syrup wird, gießt es dann über die Himbeeren her, und hebt sie zum Gebrauche auf. —

Man kann übrigens auch die Himbeeren, so wie die Johannisbeeren frisch aufbewahren. Man nimmt nemlich Himbeeren, die nicht überreif und nicht zu weich sind, reinigt sie gehörig, thut sie in Bouteillen, packt diese in Heu oder Stroh, setzt

sie

sie in einen mit kaltem Wasser angefüllten Kessel, bringt sie übers Feuer, nimmt sie aber, sobald sich das Wasser zubewegen anfängt, ab, verstopft und verpicht die Bouteillen, nachdem er erkaltet, tüchtig und setzt sie umgestülpt in den Keller in Sand. Hier muß man aber fleißig nachsehen, ob sie sich auch halten, so wie es überhaupt rathsam ist, sie vor allen andern Eingemachten zu verbrauchen. —

§. 66.

q) Das Einmachen der Weinbeeren.

Ob ich zwar im ersten Theile dieses Werkes nicht von der Cultur des Weines gehandelt habe, so glaube ich doch Ursache zu haben, von dem Einmachen der gewonnenen Weinbeeren handeln zu können. Die Cultur des Weines, die selbst als einzelner Gegenstand einen nicht unbedeutenden Zweig der Landwirthschaftlichen Betriebsamkeit ausmacht, schien mir zu weitschichtig zu seyn, als daß ich sie mit der Cultur der Obstbäume hätte verbinden können, da hingegen das Einmachen der Weinbeeren, ohne das Werk besonders zu vergrößern, sehr leicht damit vereinigt werden kann.

Man kann die Weintrauben entweder frisch aufbewahren, oder die Beeren auf mannichfaltige Art einmachen. Also

1. Das Aufbewahren der Weintrauben im frischen Zustande.

Dieses kann auf verschiedene Art geschehen, wovon eine mehr oder weniger einfach als die andere ist; Nemlich:

a. Man schneidet bei trockner Witterung die Trauben dergestalt ab, daß von den Reben zwei Stengel daran bleiben, verklebt einen derselben mit Wachs oder Pech, auf den andern aber steckt man einen frischen Apfel, und wenn dieser verdirbt, einen neuen. Die auf diese Art zubereiteten Trauben hängt man in der Obst- oder einer andern Kammer auf aufgespannte Schnüre oder Leinen und sondert von Zeit zu Zeit die schadhaften Beeren ab, damit sie nicht die ganze Traube anstecken. —

b. Man beschlägt ein offenes Faß in beliebiger Weite inwendig mit Reifen, befestiget zwischen diese, Stäbe, hängt die auf die oben beschriebene Art abgeschnittenen Trauben, ohne jedoch einen Apfel an einen der Rebenschenkel zu stecken, auf dieselbe, füllt dann den Zwischenraum vollends mit trock-

ner

ner Hirse aus, und versieht das Faß mit einem wohlschließenden Deckel.

c. Man gräbt in dem Weinberge oder an Weinspalieren Gruben in die Erde, schlägt starke Weinpfähle hinein, biegt die Reben mit den Trauben herab, bindet sie an die Pfähle, bedeckt die Gruben mit Bretern, und legt Stroh und Erde darauf, um sie gegen die Einwirkung des Regens und Frostes zu sichern.

d. Man legt die Trauben in ein Faß mit Heckerling, oder bestreuet den Boden des Fasses mit warmen trocknem Sande, bedeckt diesen mit Weinblättern, legt die Trauben darauf, deckt diese wieder mit Weinblättern zu, bestreuet sie einen bis zwei Finger hoch mit Sand, und fährt so schichtweise fort, bis das Faß voll ist. Uebrigens wähle man hier kein hohes, sondern ein flaches Gefäße, weil sonst die untersten Trauben von dem Gewichte der obersten zu viel leiden würden.

§. 68.

§. 67.

2. Das Einmchen der Weinbeeren auf mannichfaltige Art.

a. Das Einmachen der unreifen Weinbeeren.

Dieses kann sowohl naß, als trocken geschehen. Im ersten Falle nimmt man die schönsten Trauben von weisen Weine, und hierzu so viel gepulverten Zucker, als die Beeren am Gewichte betragen; ritzt die Beeren der Länge nach auf, nimmt ihnen die Kerne und wirft sie in kaltes Wasser, in welches man dann soviel Salz wirft, als man ungefähr mit zwei Fingern fassen kann. In diesem Wasser läßt man sie etliche mal aufwallen, nimmt sie hierauf vom Feuer, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie in dem Wasser erkalten. Ist dieses geschehen, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie abtröpfeln, und legt sie von neuem in ein Casserole, worin der gepulverte Zucker mit so viel ausgepreßtem Weinsafte oder Most geschüttet worden, als hinreicht, ihn darinn zergehen oder schmelzen zu lassen. Nun läßt man das Ganze gelinde und anhaltend über einem Kohlenfeuer so lange sieden, bis der Zucker

seine gehörige Consistenz erhalten hat. Ist aber dieses, so nimmt man die Beeren heraus, thut sie in Einmachgläser, läßt den Zucker noch etwas nach und zur nöthigen Dicke einsieden, gießt ihn über die Beeren, und hebt das Ganze, nachdem man die Gläser gehörig vermacht hat, zum künftigen Gebrauche auf. —

§. 68.

Im zweiten Falle kann man auf eine doppelte Art zu Werke schreiten:

Erstlich man läßt die annoch ganz harten Beeren an den Stielen, sticht sie mit einer Nadel, und brühet sie, ohne sie zu kochen, in heißem Wasser ab, wirft sie hierauf in kaltes Wasser, läßt sie zwei Tage darinn liegen, und die Säure, so viel möglich, herausziehen. Nun siedet und läutert man Zucker, gießt diesen darüber, gießt ihn den folgenden Tag wieder ab, füllt ihn abermal darüber, und fährt hiermit so lange fort, bis der Zucker nicht mehr dünne wird. Hierauf legt man sie in fadenmäßig gesottenen Zucker, läßt sie zwei Tage darinne liegen, nimmt sie heraus, und läßt sie, wie ich bereits mehrmalen bemerkt habe, nachdem man sie auf allen Seiten mit klaren Zucker

bestreuet hat, auf einem Bleche auf einem warmen Ofen trocknen, und hebt sie, wie bekannt, in Schachteln auf. —

Zweitens: man ritzt die Beere an einer Seite auf, nimmt ihnen behutsam die Kerne, wirft sie in Wasser, worinn man etwas Salz geworfen hat, siedet sie auf, nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus dem Gefäße und trocknet sie ab. Hierauf läutert und siedet man Zucker zu einer ziemlichen Consistenz, gießt ihn, wenn er etwas abgekühlt, über die Beeren, und läßt das Ganze so 24 Stunden in einem warmen Zimmer stehen. Sodann gießt man den Zucker wieder ab, wirft frischen dazu, siedet ihn zur syrupähnlichen Dicke ein, läßt ihn abkühlen und gießt ihn abermals über die Beeren. Dieses Sieden wiederhohlt man so lange, bis der Zucker dick genug ist, worauf man dann die Früchte herausnimmt, auf die bekannte Art trocknet, und in Schachteln aufbewahrt.

Um diesen Beeren ein noch gefälligeres Ansehen zu geben, kann man sie à Oreilles machen. Man nimmt sie nemlich aus dem Zucker, schneidet sie zwei und zwei derselben auf, drückt sie breit aneinander, legt zwei andere, auf jeder Seite eine darüber, und läßt sie dann, wenn man mit dem ganzen Vorrathe fertig ist, und man sie mit klaren

Zucker

Zucker bestreuet hat, in einem Siebe auf einem warmen Ofen trocknen.

§. 96.

b. Das Einmachen der reifen Weinbeeren.

Auch die reifen Weinbeeren kann man naß und trocken einmachen.

Im ersten Falle kann man auf eine doppelte Art vorschreiten, nemlich:

a. Man nimmt reife, derbe und fleischichte Beeren, ritzt sie auf einer Seite auf, nimmt ihnen mit einer Stecknadel die Kerne, wirft sie sogleich in warmes, aber ja nicht heißes Wasser, und deckt sie zu. Hierauf nimmt man auf jedes Pfund derselben ein Pfund Zucker, siedet diesen entweder mit Wasser, oder auch mit frischen Most so lange, bis er zu Faden spinnt, thut die Weinbeeren, nachdem man sie hat abtropfen lassen, dazu, und läßt sie ein paarmal damit aufwallen; thut sie hierauf in eine Schüssel und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun gießt man den Zucker ab, siedet ihn noch einmal auf, läßt die Beeren noch ein paarmal damit aufwallen, und bewahrt dann alles in Einmachgläsern auf.

b. Man läßt die Trauben an einem trocknen Orte so lange hängen, bis sie welk

werden

werden, befreiet sie sodann von ihren Stengeln, legt sie in Einmachgläser, siedet so viel Zucker, als die Beeren am Gewichte betragen, mit Wasser und frischem Weinmoste zur gehörigen Dicke, gießt ihn über die eingelegten Beeren her, und hebt sie, nachdem man die Gläser gehörig verbunden, zum künftigen Gebrauche auf. —

Im zweiten Falle, wenn man nemlich die Weinbeeren trocken einmachen will, zerschneidet man die Trauben in kleine Zweige, siedet auf jedes Pfund drei Viertel Pfund Zucker so lange, bis er spinnt, wirft die Träubchen hinein, und läßt sie so, zugedeckt, zwei oder dreimal mit aufwallen. Hierauf nimmt man das Gemeng vom Feuer, und die Träubchen mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker, legt sie auf Bleche, bestreuet sie, wie schon mehrmalen bemerkt worden, mit fein gepülverten Zucker, läßt sie auf dem warmen Ofen trocknen, und hebt sie in mit Papier ausgefütterten Schachteln auf. —

§. 70.

r) Das Einmachen der Hagebutten.

Auch die Cultur der Hagebutten übergieng ich im ersten Bande dieses Werkes; ich lege aber einen Theil ihrer Benutzung hier

hier vor, weil er mir vor manche Haushaltung nicht ganz gleichgültig zu seyn scheint.

Man sucht die schönsten reifen Früchte aus, die aber noch nicht weich oder teigig seyn dürfen, läßt sie nicht nur an den Stielen, sondern selbst auch an den Sträußchen, daher man denn auch am liebsten solche Sträußchen wählt, worann viele Hagebutten sitzen. Nun kömmt es darauf an, ob man die gewöhnliche kleine oder die große Gartenhagebutte, (Rosa villosa) hat. Hat man die erste, so schneidet man sie an der Seite auf, nimmt ihnen die Kerne und drückt sie dann wieder zusammen. Hat man aber die letzte, so schneidet man ihnen blos oben die Butze weg, und entledigt sie durch die dadurch entstandene Oefnung ihrer Kerne. Sind nun die Früchte auf diese oder jene Art zubereitet, so siedet man so viel Zucker, als das Gewicht der Früchte beträgt und zwar fadenmäßig, thut die Hagebutten hinein, und läßt es zusammen so lange sieden, bis die Früchte anfangen weich zu werden, sodann drückt man den Saft von einer oder, nach Verhältnisse der Menge der Hagebutten, von ein paar Citronen dazu, läßt es noch ein wenig damit aufwallen, und thut nachher das Ganze in Einmachegläser. Man kann übrigens die Früchte auch, wenn man sie von ihren Kernen

befreiet hat, in kaltes Wasser werfen, sie sodann in heißem Wasser etliche mal aufwallen lassen, solche hierauf abtrocknen, und sie sodann auf vorbeschriebene Art in fadenmäßig gesottenen Zucker schütten, und damit langsam durchkochen lassen. —

Wenn man will, so kann man die großen Gartenhagebutten, nach dem sie etwas teigig geworden, auch füllen. Man schneidet sie nemlich oben auf, nimmt ihnen die Kerne, und steckt entweder länglich geschnittene Mandeln oder Citronenschale hinein, oder füllt sie endlich mit sehr fein gehakten Hagebuttenfleische, das man mit Zucker, Zimmt, Nelken und Cardemomen vermischt hat, thut sie in Einmachgläser, gießt geläuterten Zucker drüber her, läßt sie ein paar Tage stehen, seihet den Zucker wieder ab, siedet ihn noch einmal, und füllt ihn wieder über die Früchte, und wiederholt dieses so oft, bis der Zucker nicht mehr wässerig wird. Die auf diese Art eingemachten Hagebutten behalten ein frisches Ansehen, und eine lebhafte Farbe, und sehen, wenn man ein paar Blätterchen an den Sträußchen läßt, aus, als wenn sie kaum vom Strauche gepflückt worden.

Zweites Kapitel.

Die Verwendung des Obstes zur Bereitung verschiedener genießbarer Säfte.

Man verwendet das Obst, in so weit sein Saft als genießbare Flüssigkeit benutzt werden kann, nicht nur auf Wein, Essig und Branntewein, sondern auch noch zur Bereitung anderer Säfte, die sowohl für Gesunde, als Kranke eine angenehme gesunde und erquickende Nahrung abgeben können. In dem ersten Abschnitte dieses Werkchens handelte ich von der Verwendung des Obstes zu Wein, Essig und Branntewein; gegenwärtig aber von Bereitung der übrigen genießbaren Säfte, die nicht durch Gährung und respective Destillation dargestellt werden. Also:

§. 71.

1. Die Bereitung des Aepfelsyrups.

Dieses kann man entweder unmittelbar über dem Feuer, oder im Marienbade bewirken.

Im

Im ersten Falle schält man die Aepfel, schneidet sie klein, und kocht sie mit ein wenig Wasser zu einer klaren Marmelade. Diese treibt man nun durch ein feines Sieb oder durch einen Durchschlag und gewinnt auf solche Art den Saft davon. Hierauf siedet man auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker so lang, bis er spinnt, thut sodann den Saft dazu, läßt das Ganze zu einem steifen Syrup einkochen, und bewahrt diesen in Einmachgläsern auf. —

Im zweiten Falle schält man die Aepfel ebenfalls, schneidet sie klein, thut sie mit anderthalb Pfund fein gepulverten Zucker und ein paar Löffel voll Wasser in einen neuen Topf, bedeckt sie genau, und verkleibt, damit der Deckel desto besser schließt, alle Fugen, die sich zwischen dem Rande des Gefäßes und dem Deckel befinden. Nun stellt man den Topf ins Marienbad, d. h. in ein mit Wasser angefülltes feuerfestes Gefäß, bringt es aufs Feuer, läßt die Aepfel ein paar Stunden darinn kochen, nimmt sodann den Topf heraus, öffnet ihn, drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, deckt ihn wieder zu, läßt ihn, ohne die Masse umzurühren, stehen, auskühlen und sich das Schaumige zu Boden setzen, gießt das Klare ab, und hebt es in Gläsern zum künftigen Gebrauche auf

§. 72.

§. 72.

2. Die Bereitung des Birnsyrups.

Man nimmt recht saftige Birnen, kocht sie entweder mit Wasser weich, oder zerstößt sie, oder reibt sie auch auf einem Reibeisen klein, und preßt sie, als wenn man Most machen will, aus. Den durch diese Operation erhaltenen Saft läßt man nun so lange ruhig stehen, bis sich das Trübe unten gesetzt hat; seihet sodann das Klare ab und siedet es zu einem dicken Syrup ein. Bemerkt man hierbei, daß der Saft anfängt, etwas zähe zu werden, so muß man ihn fleißig umrühren, damit er nicht anbrennt. Man thut überhaupt wohl, wenn man den Saft, den man recht steif, und eben dadurch recht dauerhaft haben will, nur so lange kocht, bis er die gewöhnliche Syrupsdicke erhalten, alsdann aber in Töpfen in' den Backofen bringen, und dort zäher backen läßt.

Man kann übrigens aber auch den klaren Saft mit Zucker sieden. Man nimmt nemlich auf jedes Pfund Saft drei Viertel Pfund Zucker, siedet den Zucker nach großer Federart, gießt den Saft dazu, siedet das Ganze, bis es sich zwischen den Fingern zu Faden zieht. Je mehr man Zucker da-

zunimmt, desto länger und besser hält sich der Saft. Ist er etwas abgekühlt, so thut man ihn in Einmachgläser und hebt ihn auf. —

§. 73.

3. Die Bereitung des Quittensyrups.

Man nimmt recht reife Quitten, befreiet sie von ihrer Wolle und Schale, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft vermittelst einer Schraubenpresse heraus, und läßt ihn auf Flaschen so lange an der Sonne oder der Ofenwärme stehen, bis er ganz klar ist, und sich das Trübe fest zu Boden gesetzt hat. Hierauf läutert und siedet man auf jedes Maas dieses Saftes ein Pfund Zucker, in welchen man den Saft von zwei Citronen gedruckt hat, perlnartig, gießt den Quittensaft dazu, rührt alles wohl untereinander und verwahrt es in Bouteillen. —

Will man diesen Syrup oder Saft noch stärkender haben, so versetzt man ihn mit Gewürz. Man nimmt nemlich auf zwei Maas Saft, außer ein Pfund Zucker, noch ein halb Loth frische Citronenschale, ein halb Loth Muskatenblüthe, ein Quentchen Zimmt und eben so viel Gewürznäglein nachdem alles wohl zerrieben worden, und mengt die-

dieses Gemeng, wenn der Saft bald dick genug gesotten ist, darunter. —

§. 74.

4. Die Bereitung des Aprikosen-syrups.

Man nimmt recht reife Aprikosen, gießt so viel Wasser dazu, daß es auf jedes Schock ungefähr eine Kanne trägt, kocht sie sodann so lange, bis sie ganz weich und gleichsam zergangen sind, gießt sie sodann in ein Haarsieb, und treibt das Klare ganz durch in eine Schüssel. Den auf diese Art erhaltenen Saft wiegt man nun, nimmt auf ein Pfund desselben ein halb, oder, — wenn der Syrup bis auf den Winter dauren soll, — ein Pfund Zucker; läutert denselben, vermischt ihn mit dem Safte, siedet beides zu einem Syrup ein, füllt es, nachdem es ziemlich abgekühlt, in Einmachgläser oder Flaschen und hebts zum Gebrauche auf.

Um diesem Syrup einen etwas kräftigern Geschmack mitzutheilen, kann man auch die Kernen dazuthun. Man zieht nemlich den Aprikosen die Haut ab, zerschneidet sie, benimmt ihnen die Steine, klopft solche auf, nimmt die Mandeln heraus, schält diese, zerstößt

sie im Mörser, thut sie zu dem durchgeseiheten Aprikosensafte, und behandelt das Ganze, wie vorher bemerkt worden.

§. 75.

5. Die Bereitung des Kirschsyrups.

Man kann hier auf eine doppelte Art zu Werke gehen:

a. Man befreiet die Kirschen von ihren Steinen, wirft sie sodann in geläuterten und gesottenen Zucker, läßt sie darinn zehn bis zwölfmal aufwallen, gießt hierauf den Saft durch ein Sieb ab, und siedet ihn, wenn er noch zu dünne ist, vollends zu einem Syrup ein.

b. Man läßt drei Pfund entkernte Kirschen mit einem halben Nösel Wasser in einem Casserole zusammenkochen, bis der ganze Saft heraus ist, siedet und läutert sodann Zucker, gießt den Kirschsaft dazu, und siedet solches mit einander zu einem dicken Syrup ein.

§. 76.

6. Die Bereitung des Kirschsaftes.

Den Kirschsaft, der auch von einigen Kirschextract und Kirschessenz genennt wird, verwendet man vorzüglich zur schleunigen Darstellung eines Kirschweins.

Man nimmt nemlich rechte reife, schwarze Sauerkirschen, stößt sie in einem Mörser, thut die Masse in einen leinenen Beutel, preßt oder keltert sie aus, thut sodann unter den auf diese Art erhaltenen Saft Zucker, Gewürznäglein und Zimmt, kocht das Gemisch in einem Kessel, nimmt den auftretenden Schaum mit einem Schaumlöffel ab, und läßt so lange fortkochen, bis kein Schaum mehr zum Vorschein kommt. Sodann läßt man den Saft abkühlen, füllt ihn auf Bouteillen und bewahrt ihn so auf. Dieses Saftes bedient man sich dann, um augenblicklich aus einer Vermischung mit Wein den sogenannten Kirschwein zu machen. Man kann übrigens den Kirschsaft auch ohne Zucker und Gewürze bereiten, um ihn zu Saucen und in Torten zu gebrauchen.

Wenn man will, kann man auch die entstielten Kirschen in einem Casserole zerkochen den Saft durch ein Haarsieb treiben und

dann

dann bis zur gehörigen Consistenz einkochen. Will man ihn süße ha en, so läßt man auf jedes Pfund ein halb Pfund Zucker mit einkochen, so wie man dann auch die zurückgeb ebenen Steine zersto en, mit etwas Kirschbrüh aufkochen, und durch ein Haarsieb, zu dem übrigen Kirschsaft seihen kann, ehe er völlig eingesotten wird.

Man kann nebst diesen auch noch

§. 77.

7. sogenanntes Kirschwasser.

bereiten, das sowohl für Gesunde, als Kranke zu empfehlen ist. Man nimmt zu diesem Behuf ein weingrünes Fäßchen, d. h. ein solches, worinn zuvor Wein gewesen, nimmt den Boden, worinn das Zapfenloch ist, heraus, übernähet hierauf einen Reifen mit groben Haartuch, — so daß es wie eine Scheibe aussiehet, und paßt denselben inwendig in das Fäßchen ein. Nun zerstößt man vier hiesige oder acht Dresdner Kannen Kirschen in einem Mörser, schüttet sie in das Fäßchen, befestiget den obgedachten mit einem Haartuche überzogenen Reifen, der aus Birken oder Haseln gemacht seyn muß, vier Zoll tief vom Rande mit hölzernen Nägelchen, und schlägt den mit dem

Zapfen-

Zapfenloche versehenen Boden wieder ein, so daß das Fäßchen wieder seine beiden Böden hat. Hierauf läßt man Quell- oder Brunnenwasser eine Stunde lang zugedeckt kochen, schäumt es ab, und füllt, nachdem es abgekühlt ist, das Fäßchen beinah damit voll; legt sodann den Spund lose darauf, läßt dasselbe bis auf den andern Tag an einem kühlen Orte liegen, und rüttelt es während der Zeit ein paarmal um. Den folgenden Tag gießt man ein halb Nösel Franzbranntewein dazu, schlägt den Spund fest zu, und bringt es in den Keller, und rüttelt es zuweilen um. Sind hierauf sechs Wochen verflossen, so filtrirt man die Flüssigkeit durch ein feines Tuch, vermittelst eines Trichters in Bouteillen, und verpfropft diese gehörig.

§. 78.

8. Die Bereitung des Maulbeersyrups.

Der Maulbeersyrup kann auf verschiedene Art bereitet werden; theils ohne, und theils mit Zucker.

a.

a. ohne Zucker.

Man nimmt recht reife Maulbeeren, preßt sie aus, siedet den hierdurch erhaltenen Saft langsam bis zur Syrups Consistenz ein, und hebt ihn in Gläsern auf.

b. mit Zucker.

Auch hier kann man auf verschiedene Art verfahren, nemlich:

a. Man preßt, wie vorhin bemerkt worden, die Beeren aus, siedet und läutert auf jedes Pfund des erhaltenen Saftes ein halb Pfund Zucker, und kocht beides unter fleißigem Abschäumen so lange, bis der Saft auf einem zinnernen Teller zu stehen beginnt; thut ihn sodann in Einmachgläser und hebt ihn zum Gebrauche auf. —

b. Man nimmt recht reife Maulbeeren, läßt sie in einem Casserole über dem Feuer zermußen, gießt etwas Wasser dazu, läßt sie sieben bis achtmal aufwallen, treibt den Saft durch ein Haarsieb; siedet und läutert auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker, gießt den Saft dazu, und läßt beides so lange über dem Feuer stehen, bis es sich, — jedoch ohne zu kochen, — hinlänglich vereinigt hat. Nun nimmt man das Ganze vom Feuer, setzt es in einer irdenen

Schüssel

Schüssel drei bis vier Tage auf einen mäßig erhitzten Ofen, läßt es zu einer syrupähnlichen Flüssigkeit abdunsten, und hebt es sodann in Einmachgläsern auf. —

§. 79.

9. Die Bereitung des Johannisbeerensyrups.

Man nehme recht reife rothe Johannisbeeren, zerdrücke sie, presse den Saft heraus, nehme so vielen zerriebenen oder gepulverten Zucker, als der Saft am Gewichte beträgt, thue beides zusammen, setze es übers Feuer, koche es, schäume es gehörig ab, bringe es, indem man es fleißig umrührt, zur Syrupsdicke, und thue es, nachdem es erkaltet, in sogenannte Einmachgläser.

Nebst diesem kann man auch noch Johannisbeerensaft, und zwar auf verschiedene Art bereiten:

a. Man nimmt vier Pfund entstielte Johannisbeeren, und ein Pfund Himbeeren, die nicht vollkommen reif seyn dürfen, drückt oder preßt den Saft aus, seihet ihn durch ein Tuch, gießt ihn in Glasbouteillen, oder in gut glasirte Flaschen von irdenen Geschirr, verstopft sie gut, umwindet sie mit Heu; bringt sie in einen, bis an den Hals der Bou-

teillen mit Wasser angefüllten Kessel, setzt diesen aufs Feuer, und läßt das Wasser in demselben nur in einigen Blasen aufsieden; nimmt sodann den Kessel wieder von dem Feuer, und holt die Bouteillen, wenn das Wasser ganz kalt geworden ist, aus demselben, bringt sie in den Keller und bedeckt sie hier mit Sande. Rösels Bouteillen sind den Maasbouteillen vorzuziehen; denn es ist wegen der außerordentlichen Gährungsfähigkeit des Saftes hier die nemliche Vorsicht nöthig, als beim moußirenden Weine. —

b. Man nimmt recht reife Johannisbeeren, befreiet sie von ihren Stielen, preßt sie durch ein Tuch, und thut den filtrirten Saft in Bouteillen und setzt diese der Sonne aus. Haben sie da acht Tage gestanden, so filtrirt man den Saft, läßt ihn abermals 24 Stunden stehen, filtrirt ihn noch einmal, wiederholt dieses so oft, bis er ganz klar ist, füllt ihn sodann in Bouteillen, gießt in jede einen Löffel voll Franzbranntewein, pfropft sie gehörig zu und setzt sie in den Keller in Sand.

c. Man bringe die entstielten Johannisbeeren in einem irdenem Geschirr übers Feuer, lasse sie heiß werden, und durchmüße sie so lange, bis sie den Saft völlig gehen lassen. Hierauf presse man sie durch ein Tuch, und kläre den dadurch erhaltenen

Saft;

Saft, nachdem er ein paar Stunden gestanden, und sich das Dicke gesetzt hat, durch ein Haarsieb ab; siede ihn sodann über Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren zur erforderlichen Dicke ein, und setze ihn in wohl verwahrten Flaschen an einen kühlen Ort. —

Will man diesen Saft etwa süße haben, so läutert man auf jedes Pfund desselben ein halb Pfund Zucker, gießt den Saft dazu, und kocht beides zur gewöhnlichen Syrupsdicke ein. —

d. Man zerquetscht vier Pfund Johannisbeeren, und ein Pfund Kirschen, und preßt den Saft gehörig aus; siedet hierauf auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker so lange, bis er spinnt, thuet den Saft dazu, und siedet beides zur Syrupsdicke ein.

§. 80.

10. Die Bereitung des Johannisbeeren-Gelee's.

Man bereitet den Johannisbeeren-Gelee, den man auch Johannisbeeren-Gallerte nennt, entweder mit, oder ohne Feuer. Also:

a. Die Bereitung des Johannisbeeren-Gelee's mit Feuer.

Dieses kann auf eine doppelte Art geschehen, nemlich:

1. Man nimmt Johannisbeeren, die noch nicht den höchsten Grad der Reife erreicht haben, thut sie in ein Gefäß, gießt ein wenig Wasser darauf, und siedet sie so lange über dem Feuer, bis sie ihren Saft von sich geben. Diesen Saft nun treibt man durch ein Sieb, gießt ihn in einen Kessel, bringt ihn aufs Feuer, wirft nach und nach auf jedes Pfund desselben, ein oder drei viertel Pfund Zucker und läßt das Gemisch unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es breit vom Löffel fällt. Steigt Schaum auf, so hebt man es vom Feuer, nimmt denselben sorgfältig ab, und läßt es dann vollends einkochen.

2. Man zerdrückt die Johannisbeeren frisch und preßt den Saft aus; nimmt auf jedes Pfund Beeren ein Pfund Zucker, siedet und läutert denselben gehörig, gießt den Saft hinzu, und kocht alles mit einander zur Gallertdicke ein.

b. Die Bereitung des Johannisbeeren-Gelee's ohne Feuer.

Man zerquetscht zwei Pfund recht reife Johannisbeeren, preßt den Saft aus, und thut unter beständigem Rühren nach und nach drittehalb Pfund fein geriebenen oder gepulverten Zucker darunter, bis er sich gänzlich in dem Safte aufgelößt hat. Hierauf setzt man das Gemisch an die Sonne, und gießt es, wenn es völlig durchwärmt, alle zwei bis drei Stunden, zehn bis zwölfmal aus einem Gefäße in das andere, bis es zu einer Gallerte zerrinnt. Sollte dieses nicht gleich den ersten Tag geschehen, so hat das nichts zu sagen; man darf da nur das Aussetzen und Umgießen in der Sonne fortsetzen, und das Coaguliren wird sicher erfolgen. So gut übrigens diese Gallerte auch zur Abkühlung ist, so ist sie doch von keiner langen Dauer.

§. 81.

11. Die Bereitung des Johannisbeeren Juleps.

Man nimmt

recht reife rothe Johannisbeeren 7 Pfund

recht

recht reife Sauerkirschen 2 Pfund
— — Himbeeren 1 —
macht die Kerne aus den Kirschen, zerquetscht alles, und setzt es in einem irdenen Topfe 24 bis 30 Stunden in einen Keller; treibt es sodann durch ein Haarsieb, kocht es mit zwei Pfund gepulverten Zucker in einem messingenen Kessel eine Viertel Stunde lang und schäumt es während dem fleißig ab. Ist die Flüssigkeit erkaltet, so faßt man sie in Bouteillen, und hebt sie zum Gebrauche auf. —

§. 82.

12. Die Bereitung des Johannisbeerenwassers.

Das Johannisbeerenwasser verdient zwar, da es, ohne daß man es einer Weingährung unterwirft, nicht lange erhält, den niedrigsten Platz, indessen dient es doch bei heißer Witterung zu einem angenehm kühlenden und erquickenden Getränke.

Man zerdrückt ein Pfund recht reife Johannisbeeren, nimmt dazu ein Maas oder eine Dresdner Kanne Wasser, preßt das Gemisch aus, wirft ein Viertel Pfund Zucker dazu, und rührt es so lange um, bis der Zucker völlig zergangen ist. Hierauf drückt man

man die Flüssigkeit durch ein Haartuch oder einen Sack, füllt sie auf Bouteillen, und hebt sie an einem kühlen Orte oder im Keller zum Gebrauche auf. Sie bleibt aber gewöhnlich nur 24 Stunden gut, und geht dann in Gährung über.

Man kann auch

Ein Wasser von schwarzen Johannisbeeren.

machen, das aber eher Wein als Wasser genennt werden sollte.

Man schüttet nemlich zehn hiesige Maaß oder Dresdner Meßkannen schwarze Johannisbeeren in ein Fäßchen, siedet Brunnen- oder Quellwasser, schäumt es wohl ab, gießt es, nachdem es bis zur Lauwärme abgekühlt, auf die Beeren, so daß das Fäßchen beinah voll wird, legt den Spund locker darauf, und läßt es so 24 Stunden ruhig stehen. Hierauf rührt man das Gemisch täglich um, und füllt das Fäßchen, nachdem die Gährung vorrüber ist, mit zurückbehaltenen Safte voll, gießt ungefähr noch ein halb Quart guten Franzbranntewein dazu, und spundet das Fäßchen feste zu. So läßt man es gegen sechs bis acht Wochen im Keller ruhig liegen, und ziehet dann die Flüssigkeit auf Bouteillen. —

§. 83.

13. Die Bereitung des Stachelbeerenwassers.

Auch dieses verdient, da es wirklich geistig ist, eher Wein, als Wasser genennt zu werden. Ich will ihm aber den Namen, den es sich einmal beim Publicum erworben hat, lassen.

Man gießt zehn Maas oder fünf Kannen Wasser in einen Kessel, thut drei Pfund Zucker dazu, und macht, wenn der Zucker zergangen ist, ein Zeichen in den Kessel, um hierdurch die Höhe des Standes der Flüssigkeit zu bemerken. Nun gießt man noch zwei Kannen Wasser dazu und läßt es so lange einkochen, bis es wieder bis zu dem vorigen Stande herabgesunken ist, filtrirt es sodann durch ein Tuch in ein anderes Gefäß und läßt es darinn abkühlen. Nun schüttet man zwei Kannen reife Stachelbeeren in ein Fäßchen, thut ein Gemisch von zwei Loth gepulverten weißen Weinstein und eben so viel fein geriebenen Zucker dazu, und gießt das obgedachte Wasser, wenn es noch lauwarm ist, nebst einem Maaß oder zwei Nösel Franzbranntewein darunter, deckt den Spund ganz lose auf das Spundloch, und läßt das Gemisch

in

in Gährung übergehen. Ist diese vollendet, so schlägt man den Spund fest, läßt das Fäßchen sechs Wochen ruhig liegen, filtrirt sodann die weinigte Flüssigkeit, füllt sie auf Bouteillen, behandelt und bewahrt sie so, wie diejenigen, die mit Johannisbeerwein angefüllt sind, auf. —

§. 84.

14. Die Bereitung des Himbeerensaftes.

Man nimmt recht reife rothe Himbeeren, preßt sie durch ein Tuch über einen Filtrirsack aus, stellt den dadurch erhaltenen Saft ins Kühle, und läßt ihn sich völlig abklären. Hierauf läßt man auf jedes Maaß Saft ein halb Pfund Zucker bis zur Syrupsdicke einsieden, thut den Saft dazu, kocht beides zur gehörigen Saftdicke ein, und hebt es in Einmachgläsern auf.

Will man diesem Safte mehr Pikantes mittheilen, so darf man nur etwas Kirsch- Johannis- oder Bideritzensaft zusetzen, und mit einsieden lassen. —

Auch kann man

sogennntes Himbeerenwasser.

bereiten; allein auch dieses hält sich, da es

zu schnell in Gährung übergeht, nicht lange.

Man preßt ein Pfund Himbeeren mit einem Maaß Wasser aus, filtrirt es, wirft ein Viertel Pfund Zucker hinein, rührt alles so lange um, bis es sich vereinigt und den Zucker aufgelößt hat, filtrirt es sodann abermals, und setzt es zum Gebrauche ins Kühle.

§. 85.

15. Die Bereitung des Himbeeren-Gelee's.

Man kann hier auf verschiedene Art zu Werke gehen.

1. Man nimmt zwei Pfund ausgepreßten Himbeerensaft, läßt ihn zur Hälfte einkochen und gießt ihn unter ein Nösel Hirschhornstand, *) thut ein halb Nösel Rheinwein,

*) Hirschhornstand ist nichts anders, als ganz einfache Hirschhorngallerte, die folgendermaaßen bereitet wird: Man weicht geraspeltes Hirschhorn in Wasser, und läßt es eine halbe Stunde stehen, seihet sodann das Wasser davon ab, und gießt anderes drauf, setzt in einem Topfe, worinn auf jedes Pfund Hirschhorn zwei Maas Wasser befindlich, zum Feuer und

wein, drei Viertel Pfund Zucker und den Saft von vier Citronen dazu, filtrirt das Gemisch durch einen Beutel, daß es klar wird, und setzt es dann in einer Schüssel in den Keller, oder noch besser auf Eis. Diese Bereitungsart kann aber blos zur Himbeerszeit statt haben; übrigens kann man dergleichen auch außer dieser Zeit bereiten. Man nimmt nemlich eingemachten Himbeer-

läßt über ein Nösel davon einkochen. Während dem Kochen wirft man auf jedes Pfund Hirschhorn ein halb Loth klein geschnittene Hausenblase dazu und läßt dieselbe auch eine halbe Stunde mit kochen Hierauf nimmt man ein wenig heraus, thut es auf einen zinnernen Teller, setzt es an einen kühlen Ort, und giebt aufs Verhalten desselben acht. Erstarrt es gehörig, so ist es ein Zeichen, daß es genug gekocht habe. Ist aber dieses, so nimmt man den Topf vom Feuer und läßt sich das Gemisch setzen, damit das Trübe unten hinkomme. Hierauf seihet man dasselbe in einen andern Topf, und setzt es bei Seite. Hier wird sich nun, wenn es eine Weile gestanden, etwas Trübes oder fettes oben zeigen. Um dieses zu entfernen, deckt man Löschpapier darüber, und läßt es so lange stehen, bis alles Fette oder Trübe herunter ist. Die auf diese Art erhaltene ganz einfache Gallerte ist nun unser Hirschhornstand, der nun zu einen ganz vortrefflichen Gelee zubereitet werden kann.

saft, läßt den Zucker, wenn man ihn zum Gelee verwenden will, weg, und setzt ein ganzes Maas Rheinwein dazu. —

2. Man nimmt recht reife Himbeeren, thut sie in einen neuen Topf, setzt diesen in einen mit kochendem Wasser angefüllten Kessel, und nöthiget hierdurch die Himbeeren, daß sie den Saft gehen lassen; diesen klärt man nun durch ein Haartuch ab, und gießt ihn zu über mäßigem Kohlenfeuer blos zum Schmelzen gebrachten Zucker, so daß es auf ein Pfund Saft gegen fünf Viertel Pfund Zucker trägt. Nun läßt man beides unter beständigem Umrühren, so lange über dem Feuer stehen, bis es an der Seite kleine Blasen wirft, und eben kochen will; nimmt es sodann vom Feuer, läßt es erkalten und thut es in Einmachgläser.

3. Man nimmt drei Pfund Himbeerensaft, gießt diesen unter zwei Pfund geläuterten und bis zum Spinnen gesottenen Zucker, und läßt beides zusammen unter fleißigem Abschäumen zu einem Syrup kochen, schlägt es sodann durch ein Haartuch, läßt es noch einmal aufsieden, und hebt es dann, wenn es breit vom Löffel fällt, und erkaltet ist, in Einmachgläsern auf.

§. 86.

§. 86.

16. Die Bereitung des Himbeer-weins.

Man nimmt recht reife Himbeeren, preßt den Saft aus, seihet ihn durch ein Haar- oder anderes Tuch, füllt ihn auf Bouteillen, thut einige Stückchen Zucker dazu, und deckt eine Düte von Papier über die Oeffnung, ohne sie zu verschließen. So läßt man die Bouteillen fünf bis sechs Tage an der Sonne, oder wenn selbige nicht scheint, in der Stubenwärme oder am Feuer stehen. Während dieser Zeit gießt man den Saft täglich durch ein Haartuch und thut jedesmal ein paar Stückchen Zucker dazu. Hierauf aber setzt man die Bouteillen an einen kühlen Ort, und klärt den Saft alle zwei Tage durch ein Haartuch, bis er recht helle ist, und nicht mehr giehrt, wozu ungefähr drei Wochen erfordert werden. Alsdann verstopft man die Bouteillen genau, und verwahrt sie in einem Keller. Nachdem man die Flüssigkeit gern süß haben will, thut man viel oder wenig Zucker dazu. Uebrigens muß man behutsam zu Werke gehen, damit der Saft im Anfange nicht sauer werde. Wenn man ihn brauchen will, so mischt man so viel davon unter den Wein,

als man für gut befindet, um Farbe und Geschmack nach seinem Belieben zu erhalten.

§. 87.

17. Die Bereitung des Himbeeren-essigs.

Der Himbeeressig theilt nicht nur mehreren Speisen — vorzüglich Fischen, — einen angenehmen Geschmack mit, sondern gewährt auch in verschiedenen Krankheiten den Patienten ein vorzügliches Labsal.

Man kann ihn auf zweierlei Art bereiten, nemlich ohne und mit Zucker. Also:

a. Himbeerenessig ohne Zucker.

Man nimmt recht reife Himbeeren, zerdrückt sie mit einem hölzernen Löffel in einem irdenen Geschirr, gießt auf jedes Pfund derselben ein Maas oder eine Dresdner Kanne guten Weinessig, gießt das Gemisch auf Bouteillen, und läßt es entweder an der Sonne oder auf einem warmen Feuerheerd destilliren. Nach Verlauf von acht Tagen filtrirt man die Flüssigkeit, und hebt sie in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

b.

b. Himbeerenessig mit Zucker.

Man nimmt recht reife Himbeeren, gießt so viel Weinessig darüber, daß sie ganz davon bedeckt sind, zerdrückt sie in dem Essige, und läßt sie 24 Stunden ganz ruhig stehen, preßt sie durch ein Tuch und gießt die Flüssigkeit unter geläuterten und etwas eingesottenen Zucker, läßt beides noch einmal mit einander aufwallen, füllt es auf Bouteillen und bewahrt diese an einem kühlen Orte zum künftigen Gebrauche der Flüssigkeit auf. —

§. 88.

18. Die Bereitung des Weinbeerensyrups.

Man nimmt unreife Weinbeeren, zerdrückt sie, preßt den Saft heraus und läßt ihn in einer offenen Flasche an der Sonne oder bei gelinder Feuerwärme abklären. Ist dieses geschehen, so thut man auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker in ein Casserole, gießt den Saft darauf, und läßt beides, nachdem der Zucker zerschmolzen, zur Saftdicke einkochen. Wenn man diesen Syrup so lange kocht, bis er stehet, und breit und glatt vom Löffel fällt, so hat man sogleich

Gallerte oder Gelee von unreifen Weinbeeren.

Indessen braucht man, wenn man die Gallerte besonders bereiten will, eben keinen ausgepreßten Saft dazu zunehmen, sondern man kann da gleich ungefähr sechs Pfund Beeren mit einem Glas Wasser einigemal aufsieden lassen, selbigen durch ein feines Sieb treiben, damit Kern und Schalen zurückbleiben, und dann die Flüssigkeit mit vier Pfund Zucker, der nach großer Federart gesotten, zu einer Gallerte einsieden lassen.

Man kann übrigens aber auch

Gallerte von reifen Weintrauben

bereiten. Man beert nemlich sechs Pfund Weintrauben ab, läßt sie mit etwas Wasser sechs bis siebenmal aufwallen, und so weich werden, daß man sie durch ein Sieb treiben kann. — Hierauf läßt man auf jede Kanne Saft ein Pfund Zucker nach großer Federart sieden, gießt den Saft dazu, und läßt es so lange kochen, bis es, wie bei aller Gallerte erforderlich, breit und glatt vom Schaumlöffel abfällt, thut sodann die Gallerte, nachdem sie abgekühlt, in Einmachgläser und hebt sie zum Gebrauche auf.

Ende.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gotthard, Johann Christian,

Vollständiger Unterricht in der Erziehung & Behandlung der Obstbäume vom ersten Keime an bis zu ihrer gänzl. Vollendung

Erfurt 1805

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 296#(Beibd.
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266418-1